Pani domu

Dwutygodnik. Organ Związku Pań Domu
i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Święta u siebie. Pani domu jako czytelniczka pism. Czy można pływać w sezonie zimowym? Zakopane — nie w sezonie. Laureatki naszej literatury. Przepisy świąteczne. Ciasto, pierniki. O miodzie. Budżet rodziny a obniżka płac. Praca Związku Pań Domu. Teczka do przechowywania kwitów.

Wł. Skoczylas.



15

Cena 70 gr

Rok IX 15-go grudnia 1935 Nr. 15

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Iza Mandukowa

ŚWIĘTA U SIEBIE

Zbliżają się najprzyjemniejsze święta Bożego Narodzenia i Nowego Roku, z któremi łączy się wiele miłych i rzewnych wspomnień. Święta przerywają codzienność życia, stanowią pożądaną zmianę, po której łatwiej wrócić do zwykłych obowiązków.

W tym roku spędzimy święta u siebie.

Nietylko brak pieniędzy złoży się na powstrzymanie nas od przygaszenia ogniska domowego i ucieczki z domu, ale i refleksje głębszej natury. Wyjazd z całą rodziną na śnieg w góry lub na wieś do krewnych, a nawet do pensjonatu, jest może bardzo atrakcyjnym pomysłem, ale niezawsze kończącym się przyjemnie. A nadewszystko nie niezbędnym, choć od niedawna tak to sobie zaczynamy wyobrażać, albowiem w ciągu ostatnich kilku lat ogarnęła wszystkich jakby gorączka porzucania domu na każde święta. Ta gorączka wyjazdów, jak zresztą każda epidemja, musiała przynieść ze sobą pewne niepożądane następstwa, albowiem całkowicie odwróciła naszą uwagę od najpiękniejszego obowiązku — zachowania tradycji. Niezawodnie formy naszego życia zewnętrznego przetwarzają się i ulegają zmianom, nie znaczy to jednak, aby bez potrzeby porzucać uświęcone pokoleniami zwyczaje. Byłoby to podobne do wyrzucania starych, pięknych i cennych antyków. Tradycja świąt Bożego Narodzenia jest cennym zwyczajem, utrwalanym i chronionym przez całe stulecia, którego nie mamy racji wyzbywać się lekkomyślnie za lada podmuchem mody. Wszak narody, które czczą swoje dawne zwyczaje i umieją zachować je z pietyzmem, należą do najkulturalniejszych narodów świata.

Nie można pominąć milczeniem i drugiego społecznego zagadnienia, które gorączka wyjazdów na święta rozpaliła, nie będąc w stanie go rozwiązać: oto ogarnęła sfery ludzi niezamożnych, którzy nigdy na takie kosztowne zimowe eskapady nie będą mogli sobie pozwolić. Przeciętnie uposażona rodzina urzędnicza nie ma w swym budżecie środków na wyjazd trzy razy do roku, na wakacje zimowe, wiosenne i letnie, wysyłanie zaś młodzieży samej jest również kosztowne i w wielu wypadkach niepedagogiczne z tego względu, że wytwarza wśród młodego pokolenia przekonanie, że wszystko jest dla nich dostępne i że starsi są obowiązani wszystko poświęcić, aby ich zachcianki sportowo- wycieczkowe zostały spełnione. Dla ogółu młodzieży muszą wystarczyć wycieczki poza miasto, ślizgawka, i tanie zabawy w domu rodzinnym.

Niech więc nie myślą o wyjeździe z domu na Boże Narodzenie ci, którzy na wyjazd nie mają. Lepiej będzie pamiętać o lecie i gromadzić oszczędności na umożliwienie wydostania się całej rodziny z zaduchu miejskiego.

Nie mam złudzeń, aby podane przezemnie względy wszystkich przekonały i powstrzymały od wyjazdu. Z drugiej więc strony będą i tacy, którzy tradycję przekreślą i tacy, którzy nie stworzywszy sobie własnego ogniska domowego, pojadą go szukać gdzieindziej. Większość jednak zostanie w domu i spędzi święta u siebie i tą większością się zajmiemy.

Tegoroczne święta muszą udać się jak najlepiej i wszystkim w domu sprawić jaknajwięcej zadowolenia. A to zależy od nas. Kobieta jeśli chce — jest mistrzynią, a w tym roku musi jeszcze raz wyczarować prawie z niczego — wszystko.

Trzeba pokręcić głową i to zaraz, bo święta blisko. A więc przedewszystkiem pieniądze. Przeliczmy je, aby wiedzieć, jaką sumą będziemy rozporządzać do Nowego Roku na wydatki codzienne i świąteczne, a następnie pomyślmy, co kiedy kupić i co kiedy wykonać. Wiele bo zależy od *uporządkowania* sobie najprzód w głowie

i na papierze *wszystkich wydatków i prac*, aby nie zbiegło się ich za wiele na ostatnie dni i godziny przedświąteczne.

Dzisiaj niezawodnie mamy już część pracy poza sobą. Porządki jesienne, pranie i założenie firanek zrobione, przetarcie okien i odświeżenie posadzek zrobimy nie później jak tydzień przed świętami. Pierniki upieczone przechowamy w słojach, a strucle trzeba upiec w tym roku w sobotę, pozostawiając na poniedziałek i wtorek przygotowanie wigilji i pożywienia na dwa dni świąt.

Pożywienie zajmuje w obecnym budżecie największą pozycję, ale czy słusznie robimy, przygotowując na święta tyle różnych zapasów? Co innego wieś, gdzie zawsze musi być spiżarnia zaopatrzona, choć obecnie dla braku gotówki zaopatruje się ją tylko w produkty własnego ogrodu, pola i lasu. W mieście, mając pieniądze, dowarto zgóry, porozumiawszy się z najbliższem gronem rodzinnem i przyjacielskiem i podzieliwszy się zgóry obowiązkami towarzyskiemi. Takie ułożenie programu świątecznego może dać dużą oszczędność wydatków i pracy, pani domu będzie miała możność swobodnego zabawienia się poza domem, a pomocnica, upragnione „wychodne".

Tu będzie wspólna wigilja, a tu znów świąteczne śniadanie, tam zabawa dla młodzieży, ówdzie popołudniowy (bez zarywania nocy) przyjacielski brydż, gdzieindziej znów pójdziemy wieczorem na herbatkę i przy choince zaśpiewamy kolendy. Nowy Rok przywitamy w najbliższem kółku szklaneczką ponczu, słuchając sylwestrowego programu radjowego, przeplatanego fajerwerkami własnego humoru lub tańcem. Będzie znacznie przyjemniej i swobodniej, niż tracić moc pieniędzy na wysiadywanie przy wy-



Anna Römerowa: „Jasełka kresowe" (z dawnych wystaw w Zachęcie warszawskiej).

wolnie możemy zaopatrzyć się w to, na co mamy ochotę.

Więc może w tym roku w tem odbiegniemy od tradycji — co nie będzie grzechem lecz cnotą — że wprowadzimy modę *świąt lekkostrawnych*. Będzie mniej pracy z przygotowaniem zapasów, a po świętach mniej kłopotu ze starzejącemi się resztkami...

A więc *jadłospisy uproszczone i skrócone do minimum*, nie przeładowane przewagą dań mięsnych, co wyjdzie wszystkim na zdrowie. Potrawy niekosztowne, ale za to lubiane i często w domu przyrządzane, aby pani domu nie zatruwała sobie świąt myślą, czy się aby udadzą.

Jadłospisy wynikają też z projektów towarzyskich, a więc czy w tym roku będziemy mieli u siebie gości, kiedy i ile osób. O tem już teraz należy pomyśleć, aby podczas świąt uniknąć niespodzianek towarzysko - kulinarnej natury. Program całego okresu świątecznego, począwszy od wigilji a kończąc na święcie Trzech Króli, ułożyć

najętych stolikach restauracyjnych i popijanie przepłaconych trunków pośledniej marki.

Wartoby również wrócić do dawnych tanich składkowych zabaw, a nawet zaprojektować wspólną składkową wigilję, której spożycie w większem gronie rodzinnem jest przyjemniejsze, niż w gronie paru osób. Składka byłaby w naturze, czyli potrawy mogą być przygotowane w paru domach, a więc sałatki, mak, kluski lub łamańce, pierniki i ciasta, ktoś nieumiejący gotować kupiłby owoce i orzechy, a na miejscu możnaby przyrządzić zupę i rybę. Potraw musi być zgodnie z tradycją ilość nieparzysta, zaś ilość osób przy stole wigilijnym — parzysta. Gdy braknie do pary, doprosić trzeba kogoś z dalszych krewnych lub przyjaciół, albo dziatwie — młodzież do towarzystwa.

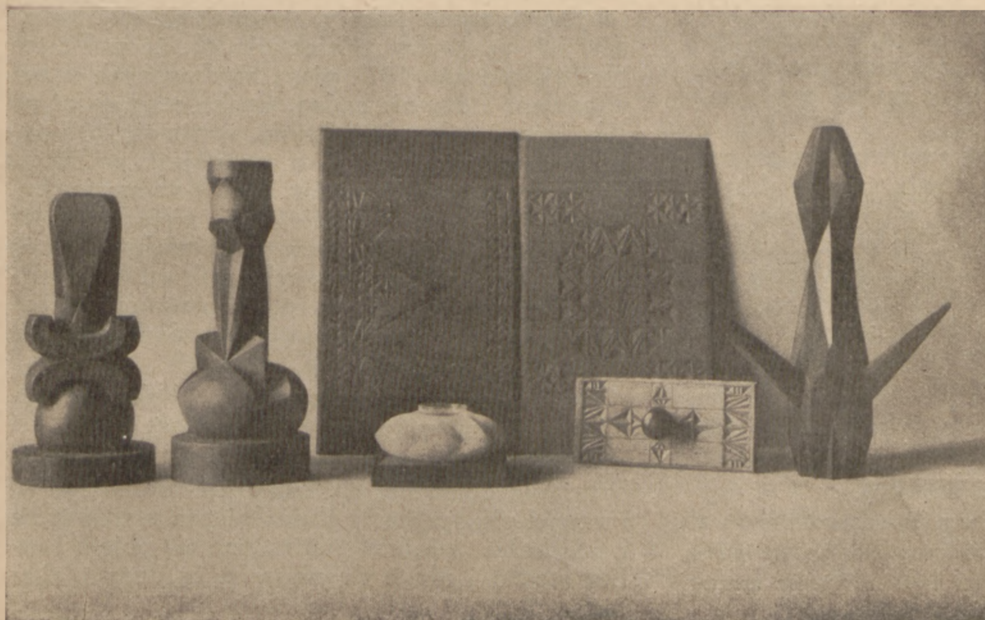
Zabawy składkowe dla młodzieży również mają swoją dobrą stronę, gdyż młodzież sama je projektuje i pomaga przy wykonaniu, wyrabiając się przy tem towarzysko i organizacyjnie.

Choinkę mieć musimy choćby najmniejszą, choćby tylko świeczkami przybraną. A pod drzewkiem upominki, w tym roku niekosztowne ale praktyczne, potrzebne i zaraz przydatne, często własnemi rękami wykonane, jak ciepłe rękawiczki, szalik, ciepła bielizna, chusteczki do nosa i t. p. Wszyscy domownicy jedni drugim niech zgotują miłe niespodzianki.

Na święta nierzadko przyjeżdżają do naszego domu zaproszeni goście, są to bardzo bliscy krewni, którzy nie sprawiają nam kłopotu. Gdy mamy w domu wolne pokoje i posłania oraz pracownicę, która podoła większej pracy, możemy sobie pozwolić na zaproszenie więcej gości. Jednak szkoda, że pod tym względem nie panują u nas obyczaje amerykańskie lub angielskie, gdzie bliskie krewne i przyjaciółki, bawiące w gościnie, zabierają się do gotowania, zmywania i sprzątania narówni z panią domu, aby później móc bawić się razem z nią. W angielskich bogatych domach goście mało krępują domowników, korzystając z zupełnej swobody w spędzaniu czasu na spacerach, sportach, czytaniu lub odpoczynku. Nasi goście są naogół dość kłopotliwi, bo wymagają dużej obsługi, a z drugiej strony sama pani domu psuje ich nadmierną troskliwością i pilnowaniem każdego ich kroku, a przedewszystkiem podawaniem zbyt częstych i zbyt obfitych posiłków. Piszę to z własnego doświadczenia, bo bawiąc parę lat temu w gościnie na kresach zachodnich, uciekliśmy z mężem o parę dni wcześniej od pierzyny (w sierpniu) i od wieprzowiny, podawanej 4 razy na dzień. Goście u nas w normalnem mieszkaniu miejskiem tylko wtedy nie zrobią różnicy, gdy będziemy ich traktować z całą swobodą i nie zmienimy dla nich zwykłego trybu życia rodziny, ani swoich projektów świątecznych. W tem głowa gospodyni, aby nie dopuścić do zbytniego przemęczenia siebie i domowników, bo wtedy cała zabawa i odpoczynek stracone, a uśmiech pani domu i jej swoboda — to największe uprzyjemnienie świąt rodzinnych.



Prace gospodarskie przed świętami i wczasie świąt — to sposobność wciągnięcia do miłej i pożytecznej współpracy w domu dzieci, a nadewszystko młodzieży szkolnej, która niejednokrotnie wolna od zajęć szkolnych nudzi się, przeszkadza lub zadręcza rodziców pomysłami swoich i tylko swoich rozrywek. Zainteresowanie tych dzieci planem, organizacją i wykonaniem szeregu prac w domu i pozostawienie jej w pewnych działach inicjatywy lub możności samodzielnego wykonania — powitane będzie przez dzieci z radością. Da im miłe i pożyteczne zajęcie u boku matki i przyzwyczai do szukania przyjemności... na terenie domu rodzinego.



Świeczniki, teczki, suszki t.p. wyroby artystyczne z drewna wyrabiają uczniowie Państwowej Szkoły Przemysłu Drzewnego w Zakopanem.
(Do artykułu na str. 309).



Halina Mamelokowa

Pani domu jako czytelniczka pism

W roku 1933 wydawano w Polsce 1855 czasopism dziennych, tygodniowych, miesięcznych. W treści są to pisma: naukowe, religijne, urzędowe, gospodarcze, zawodowe, ogólno-informacyjne, literackie, artystyczne, ilustracyjne, rozrywkowe, wreszcie sportowe i wydawane przez młodzież [1]).

Dla tego, kto książki i pisma uważa za najlepsze źródła informacji we wszystkich sprawach i kto do tych źródeł chętnie i często sięga, wysokość wyżej przytoczonej liczby i rozmaitość ukrytej pod nią treści stanowi pewną przestrogę. Bowiem jasną jest rzeczą, że nikt nie może przeczytać wszystkiego, a choćby tylko znacznej liczby tego, co ukazuje się w druku; czytając bez wyboru to, co „samo wpadnie w rękę" lub nasunie się przed oczy, łatwo opuścić można najważniejsze pozycje. Planowość wskazana jest zatem i w tej dziedzinie; trzeba przystąpić do segregowania materjału według skali: konieczne, potrzebne, pożądane, kierując się w wyborze wytycznemi, wynikającemi ze stanowiska danej jednostki, jej stosunku do spraw zawodowych, intelektualnych, społecznych.

Stanowisko pani domu w społeczeństwie i we własnej rodzinie jest tego rodzaju, że niemal każda dziedzina życia i wiedzy w większym lub mniejszym stopniu styka się z jej pracą. Sprawy bieżące — polityczne, społeczne, gospodarcze nie mogą być obojętne nikomu z obywateli, a dziś, kiedy wojna w dalekiej Abisynji zagraża także i naszemu spokojowi, kiedy reforma szkolna dotyczy naszych własnych dzieci i kiedy polityka gospodarcza rządu kształtuje bezpośrednio n a s z e domowe budżety — trudno nie interesować się przebiegiem działań wojennych, realizacją reformy i.... mową ministra skarbu. Konieczność czytania *dzienników* rozumie się sama przez się. Trzeba przytem podkreślić, że rolę informacyjną najlepiej spełniają pisma, najmniej zaangażowane w walce stronnictw politycznych i że t. zw. „poczytność" dziennika niezawsze idzie w parze z jego objektywizmem i wartością zawartego w nim materjału.

Równie oczywista i uwarunkowana potrzebą życiową jest konieczność czytania pism z a w o d o w y c h. Pismem zawodowem pani domu jest to pismo, które omawia fachowo zagadnienia, związane z prowadzeniem gospodarstwa domowego i które przynosi informacje o ogólnoświatowym i ogólnokrajowym ruchu w tej dziedzinie. Z łam takiego pisma pani domu nietylko czerpie wiadomości praktyczne, ale także — za ich pośrednictwem — bierze udział w całokształcie zjawisk społecznych, omawianych z jej punktu widzenia, z jej specjalnie stanowiska.

Pisma zawodowego nie mogą zastąpić rubryki i dodatki w pismach ogólnych; dodatki te stanowią pożądane urozmaicenie wielu wydawnictw i słusznie wpływają na ich popularność w świecie kobiecym, jednak z samego charakteru „dodatkowego" i „kącikowego" wynika pewna powierzchowność w traktowaniu przedmiotu. Dobrze, jeśli ta powierzchowność nie staje się jednoznaczna z bałamuceniem gospodyń zbawczemi radami, zaczerpniętemi ze starych kalendarzy i jeszcze starszych książek kucharskich, gdzie jadłospisy, ułożone z godną podziwu nonszalancją, doradzają: na obiad zupę z móżdżków i wątróbkę cielęcą, a na kolację tegoż dnia omlet z móżdżkiem. (Autentyczny jadłospis, drukowany w gospodarskim kąciku jednego z ilustrowanych pism).

Pani domu, która jest jednocześnie matką, musi sięgnąć do pism, zajmujących się w sposób fachowy macierzyństwem i opieką nad dzieckiem. Mając dziecko w wieku szkolnym, nie może pozostawić na boku wydawnictw, omawiających rolę nowoczesnej szkoły, stosunek do niej rodziców i t. p. A czy rodzice wiedzą, że w Polsce ukazuje się aż 137 pism, wydawanych przez młodzież? I czy nie sądzą, że skoro młodzież aż tak dużo ma do powiedzenia, warto może zapoznać się z tem, co mówi, o czem pisze, co kwalifikuje do druku. Rodziców, którzy staną się czytelnikami prasy młodzieżowej, niejedno w tej prasie zaskoczy. Przedewszystkiem chyba to, że na łamach tych pism poglądy radykalne i światoburcze przedziwnie godzą się z ogromną miłością, jaką ta młodzież otacza dom, rodzinę, a zwłaszcza — matkę.

Matka, która.... „brała mnie na kolana i gładziła zmierzwione włosy i opowiadała bajki".

„Matka. Przypomnij sobie. Ileż to razy, gdy byłeś już duży, ho, ho, może już szesnastoletni i zawód cię spotkał i sklinałeś psa warte życie i zaciskałeś „wielkie" pięści, ona cię objęła i tuliła mocno i długo do piersi, a ty duży płakałeś"...

[1]) Mały Rocznik Statystyczny r. 1935.

Na ilustracji (z czas. „Moderne Bauformen") zwraca uwagę niska półka na książki i czasopisma, stojąca mocno na podłodze na cokole — bez nóg, co ułatwia sprzątanie.

„Matka moja ma pożółkłą twarz i pożółkłe, spracowane ręce. Wczoraj widziałem jak myła podłogę. Oparła się kolanami o ziemię i pochyliła ku brudnym deskom, spracowaną dobrą twarz...".

I głęboko wzruszające słowa o tem, jak po Jej śmierci „trzeba będzie kapelusz na oczy mocniej nacisnąć, by nie pokazać niemęskiej rozpaczy — ...i trzeba będzie chodzić po świecie z sercem, wiecznie głodnem matki!"

Tak piszą nasi synowie. A córki? Córki są bardziej krytyczne, córki nie szczędzą słów gorzkich, czyżby — słów gorzkiej prawdy?

„...czas już, żeby starsze społeczeństwo... postarało się o nowe, lepsze metody wychowawcze. Dlaczego niema jasnego porozumienia, szczerości, dlaczego istnieje jakieś „ale". Nie chciałabym roztrząsać sprawy współżycia domowego. Sprawy te są zbyt bliskie każdemu z nas i lepiej o nich nie pisać. Proszę sobie tylko przypomnieć, ile to sekretów, marzeń, wyjawiliśmy przyjacielowi (— ciółce), a nie rodzicom. — A dlaczego? Każdy sam znajdzie chyba odpowiedź".

Odpowiedź znajdujemy — może w tym obrazku, pełnym bolesnej ironji: — „Wandeczko, kup mamusi gazetkę. Ręka z czerwonemi paznogciami leniwym ruchem przerzuca stronice. To nie, to, to ją też nie obchodzi... aha, pobrali się! Wymalowane brwi naprzód marszczą się nisko nad oczami, a następnie podnoszą się ze zdziwieniem, z wielkiem zdziwieniem. Ręka sięga po telefon — przecież trzeba Mani powiedzieć. No, no, ktoby się spodziewał..." [2]).

„To ją też nie obchodzi" — słowa te zawierają bardzo ciężkie oskarżenie pod adresem kierowniczki rodziny. Bowiem od tego, co obchodzi panią domu zależy niewątpliwie atmosfera duchowa tego domu.

Często mówi się o zgubnym wpływie, jaki wywiera na dzieci czytanie gazet. A jednak nie możemy mieć o to pretensji ani do gazet, ani do dzieci. W pismach codziennych wszystkie fakty, jakie rozgrywają się w życiu, są równouprawnione, bo wszystkie muszą dotrzeć do wiadomości czytelników: czyny bohaterskie obok napadów bandyckich; wspaniałe porywy myśli obok brudnych szalbierstw; jasne strony życia obok najciemniejszych. I często — z bardzo różnych względów — te najciemniejsze dostają się na pierwszy plan, zaopatrzone we wszystkie akcesorja, które mogą zwrócić na nie uwagę. Tylko człowiek dojrzały, wyrobiony i otrzaskany z życiem potrafi materjał ten odpowiednio uszeregować, stawiając właściwe pozycje na właściwych miejscach. Nie może tego zrobić dziecko, a przecież właśnie od dziecka — nietylko jego własna ciekawość, ale i obecny system nauki szkolnej, wymagają orjentowania się w chaosie aktualnych spraw.

Matka, którą te sprawy naprawdę obchodzą, potrafi zainteresować niemi wszystkich domowników i wszystkich wciągnąć do krytycznego oceniania zjawisk.

Ale na to, aby w taki sposób kierować atmosferę duchową domu, trzeba cały szereg zainteresowań obudzić — przedewszystkiem w sobie. I dlatego nie można dość gorąco polecić paniom domu czytania pism literackich, artystycznych, społecznych, popularno-naukowych, t. j. tych wszystkich, które przynoszą wieści ze świata wiedzy i sztuki.

W interesie tych pism, tak bardzo potrzebnych, chciałoby się polecić wszystkim czytelniczkom ich prenumerowanie. Jest to jednak w obecnych naszych warunkach niestety niewykonalne. Zato zupełnie wykonalna byłaby zbiorowa akcja kobiet, zmierzająca do tworzenia przy każdem stowarzyszeniu czytelni czasopism i do zaopatrzenia tej czytelni w jaknajwiększą ilość i w jaknajbogatszy wybór dzienników, tygodników, miesięczników. No, i zbiorowa akcja, której celem byłoby przeciwdziałanie temu, aby pisma złe i bezużyteczne zalegały kioski oraz stoły i półki czytelni...

---

[2]) Wszystkie urywki pochodzą z pisma młodzieży szkół średnich „Kuźnia Młodych".

Irena Pawska

Czy pani umie pływać?

Cóż za nieaktualne pytanie! Na dworze słota walczy o lepsze z mrozem, nawet śnieg nie na żarty zaczyna się nam sypać za kołnierze — a tu ktoś złośliwie narzuca sugestję o zimnej wodzie, o kąpielowym kostjumie i pływaniu, którego wyłączną domeną jest lato i to upalne lato.

Otóż właśnie, że nie, proszę Pani. To tylko nieporozumienie, że pływanie jest sportem sezonowym. Pływać można przez calutki rok z wielką przyjemnością i kolosalnym pożytkiem.

Właśnie teraz, póki ślizgawka jest jeszcze tylko radosnem przeczuciem, zanim tęsknocie naszej za pędem i emocją, za poezją białych przestrzeni i fioletowych siniaków przypniemy spod ziemi wytrząśnięte narty — zamieńmy parę godzin tygodniowo brydża — na pływanie.

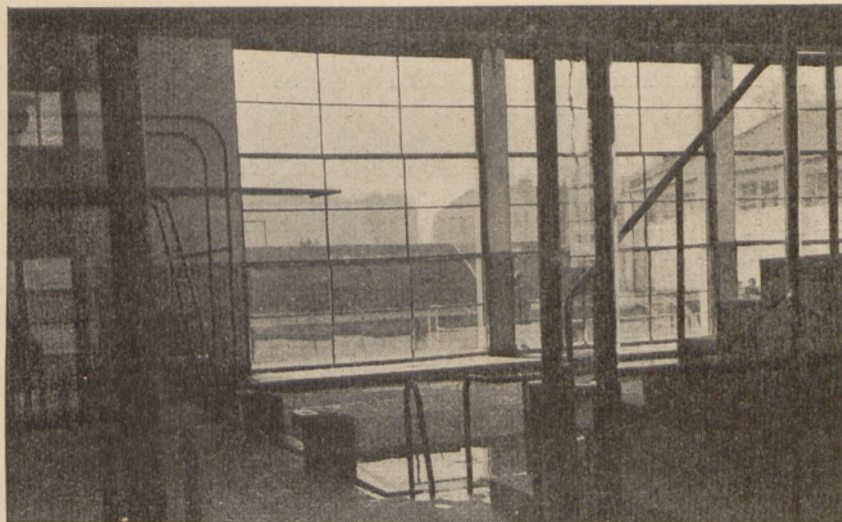
Chwila decyzji, kostjum, czepek gumowy i ręcznik już są w walizeczce, przesądy zostają w domu, biegniemy na krytą pływalnię. „Jestem za stara, to sport nie dla mnie, nie mam czasu, teraz tak zimno, napewno się przeziębię! Zresztą szkoda ondulacji (i kunsztownej polichromji twarzy również, nieprawda?)" etc. Na te mniej lub więcej sztuczne objekcje, za któremi kryje się gnuśność i nieuświadomienie sportowe, dadzą znakomitą odpowiedź pierwsze lekcje pływania. Pamiętajmy, drogie Panie, że piękność jest tylko młodszą siostrą zdrowia, a dla kobiet niema zdrowszego sportu nad pływanie. Jest to zdanie powag lekarskich i dlatego zagranicą, a w ostatnich czasach i u nas wprowadzono sport ten do programów wychowania fizycznego w szkołach, ze szczególnym naciskiem na kulturę cielesną dziewcząt.

Wszelkie przykrości wynikłe z pływania zimą, są tylko konsekwencją nieumiejętności korzystania z kąpieli w basenie. Włosy można okryć siateczką i osłonić hełmem, a po wyjściu z wody osuszyć dokładnie suszarką elektryczną, poprawiając fale palcami i grzebykiem. Ważne jest bardzo staranne wytarcie uszu przed wyjściem na mróz. W wodzie pływalni zimowej zaziębić się nie sposób, gdyż ma ona przeciętną temperaturę od 27—30°C, pod warunkiem jednak, że pierwsze uczucia chłodu potraktujemy jako sygnał do wyjścia z basenu i rozgrzania ciała natryskiem, zakończonym porcją zimnej wody. Skórę następnie wycieramy do sucha ostrym ręcznikiem, twarz, smarujemy lekko kremem. Idealnie przezornem będzie przemycie oczu roztworem bornego kwasu, lekkie zdezynfekowanie gardła i szklanka gorącej herbaty. Jeszcze jedno: przed wyjściem z ogrzanej pływalni na dwór, wskazane jest ochłonąć kilka minut w poczekalni. I teraz niech mi kto spróbuje się zaziębić, złoży egzamin na skończonego cherlaka i „patałacha"!

Nie wszystkim wszakże zdrowie pozwala na korzystanie ze sportu pływackiego. Poważniejsze schorzenia organów wewnętrznych, uszkodzenia chirurgiczne, choroby uszu, choroby skórne (te ostatnie już z uwagi na otoczenie) — mogą być przeszkodą. Dlatego lepiej swe marzenia pływackie powierzyć sportowemu lekarzowi, niż później zniechęcić się na całe życie do wody. Lekarz niesportowy z natury rzeczy będzie odnosił się z rezerwą do pływania. Wszakże doświadczenie wykazuje, że wszelkie dolegliwości lżejsze nieokreślonej przyczyny jak bezsenność, bóle głowy, neurastenja i histerja na użytek domowy, a nawet lekka nerwica serca, daje się znakomicie uleczyć regularnem uprawianiem sportu pływackiego, nie mówiąc już o skłonności do gryp i katarów, która znika bez śladu po dwóch sezonach uczęszczania na treningi pływackie.

Jeśli chodzi o psychikę, o „złamaną duszę", mało co na świecie może zastąpić potężną, radosną reakcję odświeżonego kąpielą organizmu. Gwarantowany szczenięcy humor, świetny sen i apetyt — oto zdobycze pływaczki. Hallo! Uwaga! Panie, które chcą schudnąć, osiągną to łagodnie, bez szwanku dla zdrowia, przez pływanie energiczne, pod warunkiem jednak, że oprą się dzielnie pokusie wyrównania utraconej energji, i nie będą próbowały zaspakajać dokładnie pływackiego apetytu. Te zaś, które marzą o sadełku, które chcą się zaokrąglić, niech poruszają się w wodzie mniej intensywnie, a po kąpieli niech jedzą, ile dusza i brzuszek zapragną. Skutek niezawodny w ciągu miesiąca.

Woda jest cudownym kosmetykiem, jest przyjaciółką kobiecej piękności. Pływaczki mają skórę jędrną, o ścisłej tkance, równomiernie pod-



Fragment krytej pływalni we Lwowie, najpiękniejszej z dotąd urządzonych. Rozsuwane szklane ściany pozwalają w lecie na wykorzystanie słońca i powietrza.

watowaną podściółką tłuszczu, mięśnie ich są elastyczne i wydłużone — sylwetka wspaniale „wyciągnięta". Powiedzenie, że woda rzeźbi, nie jest frazesem. Nie bez znaczenia jest też fakt, że sport pływacki angażuje w intensywnej pracy mięśnie lędźwi i brzucha, zwiotczałe naskutek siedzącego trybu życia, które narzucają nam zarówno umysłowe rozrywki jak i praca zawodowa. Przymusowe dreptanie wokół domowego ogniska, pośpieszne latanie za sprawunkami — nie wytrzymują konkurencji — jako ćwiczenia ruchowe z dobrowolnym, radosnym trudem całego ciała pływaczki.

Wysoką klasę sportową pływanie zawdzięcza temu, że nie pozostawia ono w spokoju żadnego mięśnia, nie pozwala zardzewieć żadnemu stawowi. Dla kobiet predystynuje go specjalnie fakt, że nie wymaga użycia siły. Przeciwnie ruchy siłowe w pływaniu są znaczną przeszkodą. Polega ono całkowicie na elastyczności, która jest właśnie wrodzoną cechą kobiecego ciała. Pływanie praktykowane z umiarem, jest znakomitą rytmiczną gimnastyką serca i płuc. Dałoby się jeszcze długo śpiewać peany na cześć tego rozkosznego „zajęcia". Ale chyba i ta porcyjka propagandowych argumentów wystarczy, aby zachęcić liczne rzesze kobiet spragnionych ruchu, a potrzebujących rady i dopingu.

A teraz, jak się przedstawia sprawa zimowych terenów pływackich? Otóż obecnie już nienajgorzej. Ma Warszawa basen w Domu Akademickim, najmilszy i najpopularniejszy w stolicy, jest również pływalnia na Wolskiej pod zarządem Ubezpieczalni Społecznej, zaś na wybrzeżu Kościuszkowskiem rozgościł się piękny, acz niestowarzyszonej publiczności niedostępny, basen Yacht-Klubu Oficerskiego. Ponadto już w styczniu nastąpi otwarcie dawno oczekiwanej, wspaniałej pływalni Y. M. C. A., wyposażonej technicznie i atrakcyjnie. Na Bielanach wykończają duży basen CIWF-u. Kraków, Katowice, ostatnio Lwów, a nawet Zgierz mogą się poszczycić pływalniami, urządzonemi lepiej i położonemi bardziej w centrum niż warszawskie. Polski Związek Pływacki w najbliższym czasie przystępuje do budowy krytego basenu w Poznaniu. Co roku będzie lepiej. Daleko nam wprawdzie do sportowych pałaców Ameryki i Szwecji, a choćby nawet do luksusowych basenów stolic Europy. Taki „Molitor", „Diana" ,czy „Midstadt-Bad" — to nietylko placówki sportowe ale i rozrywkowe: dancingi, czytelnie, kawiarnie i kioski, wszystko tonące w zieleni i kwiatach, sztuczne słońca i sale gimnastyczne — oto czem pływalnie zagraniczne ściągają tłumy żądne sportu i zabawy.

Nasze placówki pływackie nęcą wprawdzie jedynie zaletami sportowemi — tem niemniej czas tam spędzony zalicza się do najmilszych chwil dnia.

A więc, sportsmenki i kandydatki na sportsmenki, proszę na pływalnie! Niech nie świecą pustkami kursy i godziny publiczności. Przy każdej pływalni urzęduje bezpłatny lekarz, bilet nie kosztuje majątku; trzeba tylko dobrych chęci, i wytrwałości. Na zimowym basenie, w wodzie ciepłej, przejrzystej o dnie stałem i płytkiem, nauczyć się można sztuki pływania o wiele łatwiej niż w lecie, wśród zwarjowanych kaprysów naszego rodzimego klimatu. Zima będzie świadkiem wielu trudów — lato triumfem i pełną rozkoszą!!!

Laureatki naszej literatury

Nasza powojenna literatura obfituje w głośne nazwiska kobiece; tak dalece że wywołało to niejednokrotnie niezadowolone odgłosy w obozie krytyki męskiej (L. H. Morstin, P. Hulka-Laskowski i inni). Na szczęście miarodajna opinja nie bierze tych maskulinistycznych dąsów pod uwagę i podziwiając talent nie pyta o to jakiej jest płci. Świadczą o tem chlubnie liczne nagrody literackie przyznawane w Niepodległej Polsce kobietom.

Marja Dąbrowska, autorka cyklu pokoleniowego p. t. „Noce i Dnie", pierwsza laureatka Polskiej Akademji Literatury, jeszcze jako początkująca literatka zdobyła za młodzieńczy swój „Uśmiech Dzieciństwa" połowę nagrody wydawców (drugą połowę przyznano Jarosławowi Iwaszkiewiczowi).

Wielka poetka Kazimiera Iłłakowiczówna, ostatnio uwieńczona złotym wawrzynem, tegoroczna laureatka nagrody P. A. L., przed kilkoma laty otrzymała za swą twórczość poetycką nagrodę miasta Wilna. Opisała to zresztą z rozbrajającą szczerością i wzruszającemi szczegółami w jednem ze swych opowiadań dla dzieci.

Nie bez zażenowania cytuję malutką nagrodę Związku Zawodowego Literatów, tak niewspółmierną z niepospolitym talentem i imponującą wirtuozerją poetycką Marji z Kossaków Pawlikowskiej-Jasnorzewskiej.

Miasto Łódź złożyło swą nagrodę w hołdzie za przemądrą „Niedobrą Miłość" — obecnej akademiczce (wśród czternastu mężczyzn jedynej) Zofji Nałkowskiej.

Nagrodą Śląska podziękowano Zofji Kossak-Szczuckiej za „Nieznany Kraj".

Czytelnicy spodziewali się że tegoroczna nagroda Śląska będzie przeznaczona dla Poli Gojawiczyńskiej za jej „Dzień Powszedni" i „Ziemię Elżbiety", książki które przyczyniły się w ogromnej mierze do propagandy Ziemi Śląskiej, jej ludu, a nadewszystko — wspaniałych kobiet.

Niestety! choć rok dobiega końca o nagrodzie Śląskiej dotąd głucho. Krążą wieści że ogólny prąd oszczędnościowy kazał zredukować wydatek z nagrodą nieuchronnie związany; dolatują plotki, że dobrzy ludzie śląscy niekoniecznie się sobie podobali w odbiciu wnikliwego spojrzenia pisarki (niepodobna nie uznać że są wybredni, a nawet przesadnie wymagający).

Tymczasem stolica ofiarowała Gojawiczyńskiej swoją nagrodę literacką za „Dziewczęta z Nowolipek", powieść o Warszawie przedwojennej, a raczej wąziuchnym jej odcinku, wtłoczonym między ciasne i ciemne uliczki najuboższej dzielnicy. Talent Gojawiczyńskiej jest jak promień słońca — nie traci nic ze swej krasy, odbijając się w mętnej szybie zbyt rzadko mytych okien, czy nawet w kałuży rynsztoka.

A przecież najjaskrawiej rozbłyska i najtęczowiej się mieni, kiedy prześwietla kobietę: — jej nadzieje i tęsknoty nieśmiałe, jej miłości smutne, jej zdobycze i osiągnięcia trudne a żmudne, ugruntowane z celową praktycznością.

Dzielne Górnoślązaczki z „Dnia Powszedniego" i podziwu godna Agnieszka z „Ziemi Elżbiety" — to typy nawskroś pozytywne. Zwłaszcza Agnieszka to wzorowa „pani domu" w najszerszym zakresie tego pojęcia. Radością jest śledzić ją przy pracy rządną, robotną, znającą się dobrze na wartości pieniądza, lecz niemniej przez to sprawiedliwą i wspaniałomyślną; podziwiać jak, rozsądnie i godziwie pomnażając dobytek własny, zagarnia pod swe, po macierzyńsku opiekuńcze, skrzydła nietylko rodzinę i domowników, lecz i wszystkich mieszkańców osady, urastając do godności pszczelej królowej-matki.

Przyznanie nagrody literackiej m. st. Warszawy Poli Gojawiczyńskiej, stało się wielkiem świętem świata kobiecego. Organizacje kobiece dają wyraz swojej radości, urządzając zebrania towarzyskie na cześć laureatki. Szczególnie przyjemne wrażenie pozostawiła herbatka „Koła Polek", którego p. Gojawiczyńska była w początkach swej karjery pracownicą, a które obecnie słusznie się szczyci, mogąc ją zaliczyć do swych członkiń. Na zebranie przybyły wszystkie wybitne przedstawicielki stołecznej prasy i literatury kobiecej.

P. Zofja Wańkowiczowa w ujmujących słowach scharakteryzowała twórczość P. Gojawiczyńskiej, podkreślając chlubny fakt że zdołała sobie zjednać czytelnika tak ze wszech miar niepospolitego jak ś. p. Marszałek Józef Piłsudski. Redaktorka Stefanja Podhorska - Okołów żywo i dowcipnie opowiedziała o (tak bardzo niedawnych) poczynaniach literackich sławnej dziś autorki na terenie „Bluszczu".

Po przedłużającej się poza program miłej (tak się nieraz pisze przez grzeczność, ale tym razem to najprawdziwsza prawda) pogawędce, panie z zarządu „Koła Polek" pokazały przedstawicielkom prasy swoją, wzorowo prowadzoną świetlicę, z której codzień korzysta stu kilkudziesięciu bezrobocznych inteligentów.

Bezrobocza inteligencja — cóż za temat przesmutny a przebogaty do nowej powieści Poli Gojawiczyńskiej!

Jadwiga Kiewnarska.

Z czasopism zagranicznych

Ośrodki nauki gospodarstwa z internatem i pensjonatem w Birmingham.

L'Enseignement Ménager, Nr. 1, 1935.

W ośrodkach nauki gospodarstwa domowego połączonych z internatem sposób nauczania jest najbardziej zbliżony do codziennego życia, a — co za tem idzie — najlepiej przygotowuje dziewczęta do roli przyszłych gospodyń domu i zaznajamia z ich obowiązkami.

Dziewczęta w wieku lat 13, uczące się w pobliskich szkołach powszechnych, spędzają w ośrodku w Birmingham 1 dzień tygodniowo podczas 6 miesięcy trwania kursu. Spełniają one wszelkie prace, wchodzące w zakres gospodarstwa domowego za wyjątkiem najcięższych, jak palenie w piecach, zamiatanie klas, czyszczenie blach i t. p., które spełnia stróż.

Domy na ten cel w Ośrodku budowane składają się zwykle z 6—7 pokoi mieszkalnych, kuchni i łazienki. Są one urządzone skromnie, ale z wielką dbałością o higjenę, wygodę, a nawet pewien komfort.

Nauczycielki i instruktorki chętnie zamieszkują w ośrodku, znajdując tam dobre utrzymanie i mieszkanie za bardzo niewielką opłatą (12 szyl. dziennie). Domy, mające więcej wolnych pokoi, przyjmują do pensjonatu nietylko nauczycielki, ale wogóle panie pracujące.

Przy domach w ośrodku znajdują się zwykle małe ogródki, pozwalające na wprowadzenie do planu nauk także nauki ogrodnictwa, na niewielką zresztą skalę. (Housecraft-Londyn).

Zabezpieczenie rodzin o niskich dochodach.

Charles E. Pynchon. Journal of Home Economics, Nr. 6 1935.

Klęska depresji ekonomicznej lat ostatnich dotknęła najbardziej miljonowe rzesze pracowników, którzy byt swoich rodzin opierali wyłącznie na pracy zarobkowej. Chcąc rodziny takie zabezpieczyć i chociaż częściowo uniezależnić od niepewnych i wahających się zarobków, rząd Roosevelta rozpoczął akcję „stałych osiedli" (subsistent homesteading) dla robotników częściowo, sezonowo lub stale pozostających bez pracy. Specjalny Wydział powołany przy rządzie U. S. A., rozporządzający miljonowemi sumami, zakupuje grunty i buduje osiedla, składające się z indywidualnych, jednorodzinnych domów; domy są trwałe, planowo obmyślane, zaopatrzone w urządzenia kanalizacyjne, elektryczność, i t. d.; każdy dom posiada ogród i grunt w takich rozmiarach, aby dostarczały conajmniej 1/3 część potrzebnego rodzinie pożywienia; osadnik otrzymuje też ziarno na siew, nawozy, najpotrzebniejsze narzędzia, często krowę, konia, drób. Koszt takiej małej fermy przy najdalej idących oszczędnościach standaryzowanej i masowej budowy wynosi ok. 3.000 dolarów i jest spłacany przez osadnika w ciągu 30 lat w ratach miesięcznych ok. 12,65 dol.

Osadnik w dobrych czasach uzyskuje znaczną obniżkę kosztów utrzymania rodziny, podnosi swą stopę życiową i może więcej wydać na odzież, potrzeby kulturalne i t. d.; w czasach zaś obniżenia zarobków, stałego lub chwilowego bezrobocia ma przynajmniej dach nad głową i podstawowe wyżywienie rodziny bez uciekania się do zapomóg społecznych. Rząd otacza opieką życie osiedli, popiera jej inicjatywę spółdzielczą, propaguje rękodzielnictwo, dostarcza dróg, szkół, opieki lekarskiej. Akcja osiedli robotniczych jest doniosłym eksperymentem ekonomicznym i społecznym, którego owoce w pełni dadzą się ocenić dopiero po latach.

Martwy sezon w Zakopanem

„Hrabina, to taka pani, co ni z tego ni z owego jedzie do Zakopanego" — objaśnia dzieciom w jednej ze swoich czarujących powiastek Lucyna Krzemieniecka.

W myśl tego przepisu na autentyczną hrabinę, pojechałem do Zakopanego — nie w lecie, kiedy to wszystkie doliny, przełęcze i szczyty tatrzańskie nawiedzane są przez tłumy ludzi — i nie w zimie, w czasie wielkiego najazdu osób, przebranych za narciarzy, ale — właśnie— w listopadzie.

W pensjonacie więcej służby, niż gości. Dom nowiutki, ciężki i niekształtny, wybudowany w „stylu" zakopiańskim (skoro istnieje tyle piętrowych murowanych gmachów, wzorowanych na drewnianej chacie góralskiej, należałoby może — dla równowagi — wybudować szereg domków week-endowych „w stylu" naprz. pałacu indyjskiego maharadży). Zato pokoje urządzone „luksusowo": meble orzechowe, dywany, kilimy, a co najważniejsze — bieżąca woda. Ale forma pokoju tak dziwna, że z dwóch zamieszkałych w nim osób tylko jedna ma przy łóżku maleńki i wywrotny stolik z lampką, gdyż na drugi stolik niema już miejsca, a o półeczce, która mogłaby go zastąpić, jakoś nie pomyślano. Umywalnia ukryta w murze za drzwiami, ale aby się umyć, trzeba stać w otwartych drzwiach niszy. A że okna i drzwi balkonowe pokoju wychodzą na taras i że po tym tarasie przechadzają się lokatorzy sąsiednich pokoi, więc przed każdym zabiegiem toaletowym należy pamiętać o zamykaniu okien, zapuszczaniu rolet i t. d., przyczem rolet nie można zaciągnąć, dopóki nie zamknie się górnych okien, a zamykanie „oberluftów" odbywa się zapomocą wysokiego drąga, który stoi za szafą. W mniej nowoczesnych willach są przynajmniej parawany, tutaj parawan nie miałby gdzie stanąć, trzeba więc w pokorze znosić niewygody nieprzemyślanego „komfortu". Wnęka pod umywalnią wyłożona jest tą samą drewnianą posadzką, co cały pokój, nigdzie ani kawałka linoleum. Ano, budynek nowy, więc ślady zniszczenia jeszcze niezbyt widoczne.

Noce w Zakopanem: góry, księżyc, gwiazdy — oczywiście. Równie oczywiste i konieczne w tem miejscu, które nosi nazwę uzdrowiska, zdawałyby się takie rzeczy, jak nocą spokój i cisza. Niestety o spokoju i ciszy mowy być nie może tam, gdzie w co drugiej willi mieszka wielki pies i gdzie wszystkie psy za punkt psiego honoru uważają doprowadzoną do perfekcji sztukę wielogodzinnego ujadania.

Ranek w Zakopanem: nadjeżdża chłopski wóz, a na wozie drewniane i okrągłe, kształtu bochenka chleba lub niewielkiego koła młyńskiego, naczynia ze śmietaną, z mlekiem. Nawet w czasie urlopu nie można się opędzić od myśli na tematy zawodowe: przez cały dzień gnębi mnie pytanie: jak się takie kółka wewnątrz myje?

Przechadzka drogą pod Reglami. Pięknie. Tylko że... u wylotu każdej z prześlicznych, a tak namiętnie w sezonie odwiedzanych dolin: Strążyskiej, Białego, Za Bramką — stoją jakieś okropne drewniane budy. Zamknięte, ale napisy koślawo wypisane na kawałkach papieru i pluskiewkami przytwierdzone do ścian głoszą: „Mleczarnia, świeże poziomki, kwaśne mleko" i temsamem wyjaśniają cel istnienia „budynków".

Na wszystkich ulicach w Zakopanem ustawione są na niewysokich słupkach wielkie drewniane wskazówki; szpetota ich jest irytująca, ale że zdaleka widoczny napis radzi „idź do pływalni", więc stosujemy się do tej rady i idziemy obejrzeć pływalnię w Jaszczurówce. Oczywiście zakład o tej porze jest nieczynny, oglądamy zatem szczelny płot, który chroni pływalnię przed oczyma ciekawych i bramę, która walnie dopomaga do ostatecznego zeszpecenia krajobrazu, poczem wędrujemy w inną stronę, aby na własne oczy stwierdzić jak wygląda — przynajmniej zewnętrznie — druga z tak szumnie reklamowanych zakopiańskich inwestycyj — plaża na Antołówce. Taki sam beznadziejny drewniany płot; jeszcze brzydsza brama wejściowa; wszystko dziwnie prymitywne, jakby tymczasowe. W myślach to, co tu widzimy, porównywamy mimowoli z niektóremi rzeczami, jakie w tym samym okresie powstały w innych naszych uzdrowiskach: mi-



Śliczny ten model ciepłej bluzki z wełnianej tkaniny t. zw. angory do aksamitnej spódniczki jest charakterystyczny dla modnej sylwetki.

ły basen kąpielowy w Wiśle, okolony przejrzystą drucianą siatką, wytworne urządzenie do kąpieli powietrznych, słonecznych i wodnych w Krynicy; trudno zrozumieć, dlaczego właśnie w Zakopanem niemal wszystko, co dotychczas zrobiono, jest aż tak brzydkie, tak zupełnie pozbawione wdzięku, w tak przykry sposób odcinające się od tła przepięknego krajobrazu.

A przecież Zakopane jest siedzibą wielu artystów! Jest także siedzibą szkół przemysłu artystycznego.

W składnicy Państwowej Szkoły Przemysłu Drzewnego oglądamy piękne meble, rzeźby, świeczniki i wiele innych przedmiotów dekoracyjnych. Niema jednak wśród wyrobów szkoły t. zw. galanterji, a przecież moda właśnie lansuje drewniane klamry, guziki, bransolety, nawet paski i naszyjniki; a także drewniane nakrycia stołowe: proste w formie talerze do pieczywa, do ciast, kieliszki do jaj a nawet kubki do wody. Szkoda..., bo może niejeden przybysz z dalekich stron pragnąłby przywieźć z podróży do domu gościniec — mniej banalny jak te wszystkie ciupagi, pudełka, główki górali (z fajką! koniecznie z fajką!) czyhające na każdym kroku i z każdej witryny sklepowej.

W szkole koronczarskiej nastawienie w kierunku mody jest znacznie większe. Może to objaw żeńskości tej szkoły. Uczenice wyrabiają piękne rzeczy, w których nowoczesność rysunku i barwy (koronki z kolorowych nici lnianych) w połączeniu z doskonale opanowaną techniką stwarzają przedmioty o dużej wartości nietylko artystycznej ale i użytkowej: są tu obrusy, serwety, serwetki i serweteczki wszelkich rozmiarów i kształtów, a także kokardy do sukien, kołnierze, żaboty, przeróżne t. zw. dodatki, konieczne uzupełnienie naszych strojów.

Szkoła koronczarska dawniej stanowiła jednostkę autonomiczną, obecnie jest częścią Państwowej Szkoły Przemysłu Hotelarskiego. O tej uczelni właścicielki pensjonatów zakopiańskich wyrażają się z przekąsem: szkoła nie daje nam fachowej służby — ani dobrych kucharek, ani pokojówek; szkoła stwarza konkurencję, prowadząc pensjonat w samem centrum Zakopanego. Takie zdania słyszałam z różnych stron.

A w samej szkole? Kierowniczka wyraźnie podkreśla, że uczelnia kształci przyszłe z a r z ą d c z y n i e pensjonatów; odpowiednio wyszkolona zarządczyni potrafi dobrze zorganizować zakład i pokierować służbą; góralki nie są dobrym materjałem na służbę: chętnie garną się do szkół gospodarczych, na kursy i wykłady, ale tylko poto, aby lepiej gospodarować „na swojem". Czy można im się dziwić? Słuchaczki szkoły rekrutują się ze wszystkich dzielnic Polski, jest między niemi bardzo wiele maturzystek szkół średnich (dużo uczenic zgłosiło się naskutek propagandy Zw. Pań Domu). Uczą się praktycznie swego zawodu, prowadząc pensjonat pod kierunkiem instruktorek gospodarstwa własnemi siłami, bez pomocy służby. Goście mieszkają w słonecznych pokojach umeblowanych lakierowanemi barwnie mebelkami; jadają w bardzo miłej sali o jasnych jesionowych stołach i krzesłach. Chyba dobrze się czują w tym domu, który jednocześnie jest warsztatem ciekawej pracy, mającej za cel przygotowanie pracownic, tak potrzebnych naszemu gospodarstwu społecznemu? I chyba wszyscy, przyglądając się tej pracy zbliska, zrozumieją o co tu chodzi: chcemy mieć fachowe k i e r o w n i c z k i pensjonatów i hoteli, bo od właściwego kierownictwa zależy stan przemysłu hotelarskiego. Przysłowie „jaki pan, taki kram" jest zawsze aktualne.

Zwiedzając urządzenia gospodarskie we wspaniałem Sanatorjum Związku Nauczycielstwa Polskiego, podziwiamy w kuchni kotły do gotowania na parze, w zmywalni — specjalne urządzenia do dezynfekcji naczyń stołowych, a nawet resztek stołowych, któremi karmi się nierogaciznę, w spiżarni — wielkie odkryte garnki aluminjowe ze śmietaną i mlekiem. — „Kto zarządza kuchnią i spiżarnią? pytam. Czy mają państwo specjalistę, może zawodową dietetyczkę?". „Nie, ale mamy kucharza"...

W nowozbudowanem Sanatorjum Akademickiej Bratniej Pomocy urządzenia lecznicze są podobno najwyższej klasy, opieka lekarska w najbardziej kompetentnych rękach wybitnych specjalistów. Dział gospodarski poka-



Kamizelka z wełny (na drutach lub szydełkiem) pozwala nosić letnie bluzki w zimie. Oryginalny fason i gustowny dobór dwóch kolorów tworzy eleganckie dopełnienie codziennego stroju.



zuje nam gospodyni. Wspaniała pralnia elektryczna, suszarnia bielizny, kuchnia, urządzenia do mycia warzyw: w obszernym zlewie-zmywalni pełno wody, a w wodzie mokną obrane ziemniaki, już teraz, o 10-ej rano, zapobiegliwie przygotowane na obiad. — Czy w kuchni ma pani do pomocy specjalistkę, może dietetyczkę? — Nie, ja wszystko sama. — To pani pewnie kończyła szkołę gospodarczą lub kursa? — Nie, ja tylko tak, z praktyki...

Zwiedzanie różnych instytucyj zakopiańskich jest bardzo interesujące, mimo to porzucamy dolinę — dla gór.

Przy cudownej słonecznej pogodzie jadę do Morskiego Oka w przygodnem towarzystwie kilku osób, z których każda pochodzi z innej dzielnicy Polski. Jedna z nich, młoda panienka w dużym czarnym kapeluszu, długim palcie i pantofelkach na wysokich obcasach z trudem pnie się po kamienistej ścieżce, wiodącej z Morskiego Oka nad Czarny Staw. Mieszka w Toruniu, była kilka tygodni na jakimś kursie w Krakowie i chciała koniecznie zobaczyć góry „choć przez chwilę". Rozgląda się ciekawie, o wszystko pyta. — Widzi pani te krzaki?, to kosodrzewina — mówię. poczuwając się do obowiązku oświecenia przygodnej turystki. „Już probowałam — odpowiada. — Smaczna, słodka". I uśmiecha się rozbrajająco.

Zapewne z takim samym radosnym uśmiechem maszerowali tędy goście „święta gór". Na wszystkich drogach i ścieżkach górskich ślady ich pobytu widoczne są jeszcze teraz, po dwóch miesiącach: papiery, papierki, niedopałki papierosów... „Czy musisz śmiecić?" pyta napis w jednem ze schronisk. Ano, widocznie muszą. I dlatego— trudno się dziwić prawdziwym miłośnikom gór, że chcieliby te góry zamknąć, odgraniczyć, uczynić niedostępnemi. Bo wychowanie tych wszystkich, co tu przychodzą, nie w ich mocy leży...

Nie w ich mocy — raczej może w naszej?...

H. Mamelokowa.

Talerze do ciast i pieczywa, kieliszki do jaj — drewniane (do art. na str. 309).

Kryzys a tradycja

Ciężki będzie grudzień tegoroczny dla każdej pani domu. Zarobki i dochody już są poważnie zmniejszone, a wszelkie obniżki cen przedmiotów pierwszej potrzeby dopiero w stadjum obietnicy. Wszystkie łakocie, nietylko dla dzieci, ale i dla dorosłych stanowią atrakcję Godów Zimowych. Dzięki wszechmocnej tradycji ta konieczna, niczem innem nie dająca się zastąpić tych Godów część składowa, pozostanie równie droga, dla większości pracującej inteligencji niedostępna.

Czyż dlatego nie damy mężom, dzieciom, domownikom wilji, ani ciast świątecznych? Można się doskonale obejść bez daktyli i malagi, niewszyscy jednak musimy wyrzekać się ryby na wilję i strucli na święta. Zamiast kilku ryb na wilję, dajmy jedną tylko, za to bardzo smaczną.

Szczupak prałatowski.

Zamiast szczupaka faszerowanego, dania wymagającego wiele pracy, proponuję łatwego do wykonania *szczupaka prałatowskiego*. Kilo szczupaka oczyszczonego pokrajać na dzwonka, osolić. Kilo włoszczyzny, marchwi, pietruszki, cebuli, selera i kapusty włoskiej poszatkować w paski. Przygotować 15 dkg masła, cytrynę bez skórki pokrajaną w plasterki, pieprz, ziele i listki. Nelsonkę lub ładny rondel (w nim podaje się do stołu) wysmarować grubo masłem, układać na zmianę rybę i włoszczyznę, przekładając kawałkami masła i niewielką ilością korzeni w ziarnach. Podlać trzy—cztery łyżki wody, aby się nie przypaliło. Dusić pod pokrywą na bardzo wolnym ogniu. Gdy ryba i jarzyny zmiękną, podlać szklanką białego (może być owocowe) wina lub kieliszkiem rumu.

Karp po nelsońsku.

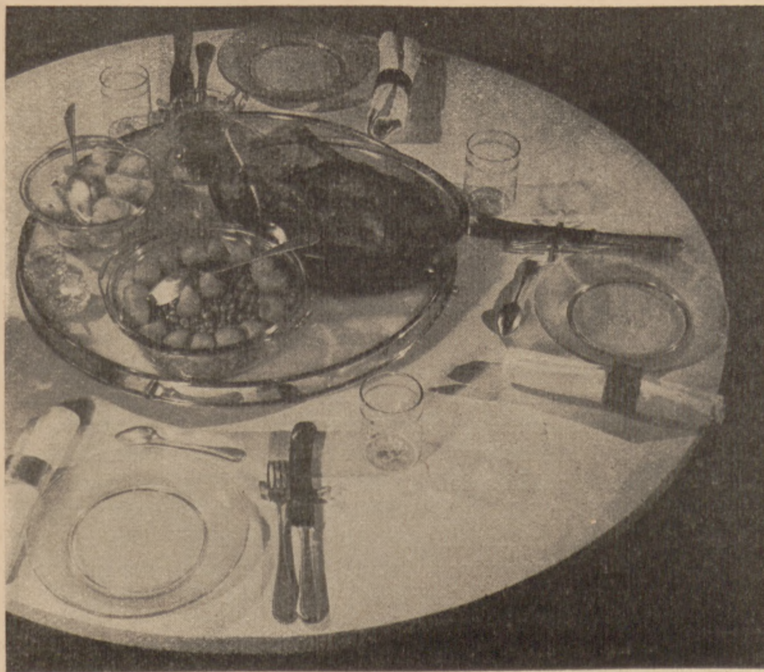
Kto zamiast szczupaka rozporządza karpiem, niech zamiast *karpia* w szarym rodzynkowym sosie, który niewszyscy lubią, poda go *po nelsońsku*. Kilowego karpia oczyścić, rozpłatać, pokrajać na dzwona, osolić na godzinę, otoczyć w mące, zrumienić na maśle z dodatkiem oliwy, aby się nie przypalił. 25 dkg cebuli pokrajać w paski i udusić w łyżce masła. W ładnym rondlu aluminjowym układać karpia, przekładając go cebulą. Włożyć kilka ziarn pieprzu i ziela, polać szklanką śmietany i szklanką rosołu rybnego lub wprost wody. Dusić wolno dziesięć minut i podać w tem samem naczyniu.

Jak do pierwszej tak i do drugiej ryby — ziemniaki z wody.

Babka, przekładaniec i strucla.

A jeżeli chodzi o świąteczne ciasto, to za jednym zachodem i przy jednorazowym wydatku, który nie wyniesie więcej, niż kupno jednej gotowej babki w cukierni, możemy upiec domową babkę do herbaty, struclę do wilji i przekładaniec. Zabierzemy się do tego w sposób następujący:

Do *strucli* przygotowujemy mak, parząc wrzątkiem 20 dkg maku. Nazajutrz doskonale (na płótnie) osączony mak należy utrzeć z cukrem, z 5 gorzkiemi migdałami, z kawałkiem drobno usiekanej skórki pomarańczowej lub



cytrynowej i z dwoma, trzema białkami. Do *przekładańca* zrobimy nast. nadzienie. 10 dkg orzechów włoskich, tureckich lub oparzonych i obranych z łupin migdałów utłuc jak najdrobniej, zmieszać z takąż ilością cukru-pudru i jednem białkiem i wyrobić doskonale na masę. 10 dkg smażonej skórki pomarańczowej pokrajać w paski, 10 dkg fig (są obecnie bardzo tanie) również pokrajać w paski, filiżankę jakichkolwiek konfitur domowych osączyć z syropu na sicie.

Teraz zrobimy *ciasto*, naturalnie oszczędne a jednak smaczne.

1 kg mąki rozczyniamy 8 dkg drożdży rozpuszczonych w dwóch szklankach letniego mleka i damy podrosnąć. 12 żółtek utrzemy do białości z 30 dkg cukru, dodamy do ciasta wraz z łyżeczką cukru, 5 kroplami olejku migdałowego lub cytrynowego, wyrobimy to doskonale, dodamy pół szklanki sklarowanego masła i jeszcze raz wybijemy.

Nieco mniej niż połowę tego ciasta przełożymy do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, damy w niej podrosnąć, upieczemy w średnio gorącym piecu (50 minut do 1 godz.). Tymczasem zagotujemy dwie szklanki wody ze szklanką cukru, dodamy sok, wyciśnięty z cytryny i duży kieliszek araku lub rumu. Natychmiast po wyjęciu *babki z formy* zanurzymy ją w tym syropie lub będziemy babkę nim polewali, aż się ciasto doskonale napije.

Długą foremkę od keksa wysmarujemy masłem i wysypiemy bułeczką. Połowę pozostałego ciasta przeznaczamy na *przekładaniec* i dzielimy na 3 części. Jedną rozciągamy cienko na dnie foremki, ułożymy na niej wzdłuż foremki rzędami: połowę masy orzechowej czy migdałowej uformowanej w wałeczek, połowę skórek pomarańczowych, konfitur i fig. Przykryjemy znów trzecią częścią ciasta, znów damy warstwę przekładania, nakoniec resztę ciasta. Dać dobrze podrosnąć, bo jest bardzo obciążone dodatkami. Piec w nieco gorętszym piecu niż babkę.

Nakoniec do pozostałego ciasta dodać 10—12 dkg mąki, wyrabiać jeszcze ze dwadzieścia minut, rozwałkować cienko. Pokryć masą makową, nie dochodzącą na dłoń do brzega. Zwinąć struclę, doskonale zacisnąć brzegi, dać podrosnąć w cieple. Posmarować białkiem, posypać grubo krajanemi migdałami, popudrować cukrem i upiec w średnio-gorącym piecu, trzymając dosyć długo, aby *strucla* wewnątrz nie pozostała surowa.

Jesteśmy zabezpieczone na święta.

Pani Elżbieta

Legumina wigilijna z maku

½ litra maku	⅛ litra śmietanki lub dobrego mleka
1 dkg gorzkich migdałów	½ litra śmietanki kremowej
20 dkg cukru	puder i wanilja
skórka cytrynowa	

Oparzyć mak dwa razy gotującą się wodą, osączyć na sicie i przekręcić z cukrem i migdałami na maszynce przez pasztetowe sitko 2 lub 3 razy, poczem wymieszać na misce ze śmietanką i utartą skórką cytrynową. Postawić w chłodzie. Przed wydaniem do stołu ubić ½ litra bardzo zimnej śmietanki kremowej, dodając 3 łyżki cukru-pudru z tłuczoną i przesianą waniliją. Ułożyć na środku okrągłego półmiska ubity sztywno krem, a mak ułożony wokoło przybrać łamańcami.

Łamańce

20 dkg mąki	1 łyżka gęstej śmietany
10 dkg masła	3 łyżki cukru

Wysiekać wszystko nożem, połączyć wygniatając krótko i pozostawić ciasto na ½ godziny w chłodzie, przykryte wilgotną ściereczką, poczem rozwałkować niezbyt cienko. Wykrawać foremką gwiazdki, posmarować jajem i upiec w średnio gorącym piecu.

M. Mauersbergerowa

Marja Strasburger

CO WIEMY O MIODZIE

Narodowe zwyczaje sprawiają, że w okresie Bożego Narodzenia w domach naszych pojawia się miód i różne przyrządzane z niego wyroby jak pierniki, makagigi, kutja. Jest to więc pora, aby zastanowić się nad jego właściwościami i wartością i uwzględnić go w przyrządzanych przysmakach, zwłaszcza że tak nakazuje tradycja, której pragniemy pozostać wierne.

Jak wszyscy wiemy, miód zawdzięczamy czynnościom życiowym pszczół, które potrzebują nektaru kwiatowego, najważniejszego materjału do wytworzenia miodu, pyłku kwiatowego, zawartego w pylnikach, i pewnej substancji gumowatej podobnej do żywicy. Dzięki woni kwiatów pszczoły odnajdują je na łąkach i drzewach i zanurzają długie języczki aż do dna kwiatowego tak, aby dosięgnąć lśniących kropelek cieczy, wydzielanych przez gruczoły umieszczone na dnie kwiatowem. Zebrany nektar pszczoły gromadzą w wolu, gdzie miesza się z wydzieliną gruczołów ich przewodu pokarmowego. Gdy pszczoła wsuwa swą główkę i tułów do wnętrza kwiatu, potrąca pręciki, pylnik wysypuje swą zawartość na włochate ciałko pszczoły, która, przenosząc ją na inny kwiat, oddaje tem roślinie przysługę, sama zaś zyskuje materjał do wytworzenia miodu i wosku. Materjał ten pszczoła zbiera do koszyczków, znajdujących się na ostatniej parze nóg. Pyłek zawiera stosunkowo wiele związków azotowych i jest odpowiednim pokarmem dla larw pszczelich.

Nektar kwiatowy, główny składnik miodu, składa się przedewszystkiem z wody i cukru. Zawartość cukru jest przyczyną, że nektar podlega procesom fermentacyjnym częściowo już w wolu pszczoły, częściowo po złożeniu do plastra. Te procesy fermentacyjne, zachodzące w miodzie sprawiają, że miód „dojrzewa". Duża zawartość cukru w miodzie powoduje, że przez długie wieki miód stanowił jedyne prawie źródło cukru w pożywieniu ludzkiem i służył do słodzenia pokarmów, odgrywał więc taką rolę, jak dziś cukier trzcinowy, który albo nie był jeszcze znany, albo też był już znany, lecz jeszcze zbyt drogi. Dziś stosunki zmieniły się. Dzięki ulepszonym metodom fabrykacji cukru trzcinowego z buraków jest on znacznie tańszy niż miód, który służy nam przeważnie do przyrządzania tradycyjnych łakoci. Istnienie takich przysmaków jak pierniki, nugat, makagigi, kutja zawdzięczamy tym czasom, gdy orzechów i miodu było wbród i nie było innych sposobów przyrządzania słodkiego ciasta lub innych słodyczy. To związanie miodu ze wspomnieniami zamierzchłej przeszłości sprawia, że w wyobrażeniach naszych przypisujemy mu jakieś mgliste własności lecznicze i wielką wartość dietetyczną, większą niż innym naszym produktom spożywczym, tańszym i bardziej rozpowszechnionym. Zobaczmy, ile jest prawdy w tem naszem przekonaniu.

Jak już wspomnieliśmy, głównemi składnikami miodu jest cukier i woda. Ponieważ cukru w miodzie znajdujemy 78% na 18% wody, więc miód jest gęstym syropem i dzięki temu jest cieczą gęstą i bardzo lepką. Na ten duży procent cukru składa się głównie cukier gronowy i cukier owocowy. Mieszanina cukru gronowego i cukru owocowego powstaje przez przemianę cukru trzcinowego i nosi nazwę cukru inwertowanego. Cukier inwertowany jest mieszaniną cukrów prostych, które znów pod działaniem pewnych fermentów mogą łatwo ulec fermentacji alkoholowej, czyli rozłożyć się na alkohol i dwutlenek węgla. Dzięki temu możemy z miodu pszczelego łatwo otrzymać napój alkoholowy, tak ulubiony przez pana Zagłobę staropolski miód sycony. Jest to silny napój alkoholowy a jako taki, mało pożądany w naszych domach, a już zwłaszcza dla dzieci bardzo szkodliwy. Przestrzegamy więc mamusie przed uleganiem napieraniu się malców, którzy może butelkę miodu sytnego zobaczą na świątecznym stole.

Oprócz cukru inwertowanego, miód zawiera procent cukru trzcinowego, mały procent dekstryny, to jest tego cukru, który powstaje jako pierwszy produkt scukrzenia skrobi. Od wzajemnego stosunku poszczególnych rodzajów cukru spotykanych w miodzie zależy jego zdolność krystalizacyjna.

Oprócz tego miód zawiera cokolwiek związków białkowych, pochodzących głównie z domieszki pyłku kwiatowego, i trochę kwasów organicznych, głównie kwasu mrówkowego. Drobne ilości żelaza, wapnia, magnezu i fosforu składają się na 1% związków mineralnych. Obecności witamin w miodzie dotychczas nie wykryto. Niektórzy uczeni podają w miodzie drobną ilość witaminy B, co jednak jest bez większego znaczenia, bo witamina ta jest w przyrodzie bardzo rozpowszechniona i pomiędzy naszemi codziennemi pokarmami znajdujemy doskonałe jej źródła. **Miód jest więc przedewszystkiem łatwo przyswajalnym pokarmem kalorycznym.** Wielka wartość odżywcza miodu przy dzisiejszym stanie wiedzy jest więc raczej przesądem, choć zastrzec należy, że jeśli lud uparcie pewnym substancjom przypisuje własności lecznicze, to choć narazie nauka nie potrafi ich wyjaśnić, okazuje się z czasem, że kryje się w tem jakaś prawda podpatrzona przyrodzie i wyzyskana na mocy doświadczenia. Tak np. było z własnościami leczniczemi cytryny, jako środka przeciwgnilnego i przeciwko zaziębieniom, tak było z kąpielami w wywarze z igliwia. Niewiadomo więc, czy i w miodzie nauka z czasem nie wykryje ważnych witamin, choć dziś wartość odżywcza i lecznicza miodu wydaje się bardzo problematyczna. Jest zaś tem mniej godna uwagi, że miód jest drogi i używamy go stosunkowo mało i rzadko. O ile więc własności naszych codziennych pokarmów stanowią dla nas kwestję życia i śmierci, o tyle własności miodu są bez większego znaczenia.

Istnieją takie choroby, w których dieta węglowodanowa wywiera wpływ leczniczy. Ponieważ ograniczenie pożywienia wyłącznie do chleba, bułek, kasz, klusek, ziemniaków i innych jarzyn jest jednak dla takich chorych bardzo przykre, wprowadzenie do codziennych zestawień miodu jest bardzo wskazane.

Miód jest bodajże najłatwiej przyswajalnym pokarmem węglowodanowym a dzięki swym wybitnym własnościom aromatycznym wprowadza duże urozmaicenie do zbyt mdłej i monotonnej diety. Dlatego jest polecany chętnie przez lekarzy w tych dietach, gdy pożądane jest ograniczenie białek i tłuszczów do najkonieczniejszego minimum. Zwiększenie spożycia miodu jest czasem też korzystne dzięki jego własnościom lekko przeczyszczającym.

Ponieważ miód należy do węglowodanów łatwo przyswajalnych i dzięki swym własnościom aromatycznym pobudzających apetyt, jest więc często podawany, zwłaszcza zagranicą, na pierwsze śniadanie, gdy to organizm po całonocnym poście potrzebuje szybkiego dowozu materjału opałowego, aby rozpocząć zadania dnia powszedniego. **Pamiętajmy bowiem, że miód jest przedewszystkiem dobrem źródłem łatwo przyswajalnej wartości energetycznej.**

Piernik — tradycyjne ciasto świąteczne

Pierniki zdawna były w Polsce rozpowszechnione tak, że istnieje ogromna różnorodność przepisów, dozwalająca na wybór tych, które są najlepiej dostosowane do naszych obecnych możliwości i warunków. Kilka takich przepisów wybranych spośród tej mnogości podaję zaznaczając, że są one przezemnie wielokrotnie stosowane i wyprobowane, lecz nie są mojego pomysłu i odgrywam tu rolę tylko pośredniczki w przekazaniu tradycji.

Porównywując poszczególne przepisy na pierniki, spostrzegamy, że ich wspólną cechę stanowi znaczny dodatek miodu i cukru, w stosunku do mąki. Z tego powodu ciasto na piernik jest ciastem ciężkiem, co znaczy w języku gospodarskim, że potrzebuje ono długiego wyrabiania i długiego wypiekania. Długie wyrabianie gęstego i kleistego ciasta na piernik sprawia, że wtłaczamy do niego wiele powietrza, które szybko nie uchodzi, ponieważ ciasto jest lepkie. Oprócz powietrza, wtłoczonego podczas wyrabiania, zawartość jego w cieście zwiększa się także przez dodatek piany, ubitej z białek i żółtek, utartych z cukrem. Powietrze to rozsiane w całej masie ciasta w postaci drobniutkich pęcherzyków, których ścianki tworzy rozciągnięte ciasto, w czasie pieczenia rozszerza się pod wpływem ogrzewania i powoduje podnoszenie się w górę, czyli wyrastanie ciasta. Ponieważ jednak ciasto jest ciężkie, ta ilość powietrza nie zdołałaby wystarczająco spulchnić piernika, trzeba ją więc sztucznie zwiększyć, przez dodatek różnego rodzaju środków spulchniających. Środkami temi są dwuwęglan sodu czyli czyszczona soda apteczna, węglan amonu czyli sól amonjakalna i węglan potasu czyli potaż. Proszki spulchniające, znajdujące się w handlu, stanowią najczęściej ich mieszaninę, często z dodatkiem także kwasu winowego. (Po rozpuszczeniu kwas ten rozkłada węglany z wydzieleniem dwutlenku węgla). Ponieważ, jak wiadomo, miód zawiera pewną ilość kwasów organicznych, która zwiększa się jeszcze przez zrumienienie go, więc kwasy te również odczepiają od tych węglanów dwutlenek węgla, który rozpycha i podnosi ciasto piernikowe. Dzięki obecności kwasów, smak ługu właściwy proszkom spulchniającym zostaje zobojętniony, tak że nie przeszkadza nam on w piernikach.

Nietylko jednak wtłoczone powietrze i dodany proszek powodują rośnięcie ciasta. Pewne znaczenie pod tym względem ma także dodatek miodu, tego istotnego składnika każdego piernika. Miód zawiera wiele fermentów czyli enzymów, dzięki którym w cieście przygotowanem na piernik zachodzą różne fermentacje, przyczem również wydzielają się gazy, powodujące rośnięcie piernika. W piernikach, przygotowywanych sposobami domowemi, proces ten jest krótkotrwały i odgrywa mniejszą rolę, ale przy wyrobie sławnych pierników toruńskich ciasto poddaje się fermentacji przez rok cały, zanim może być użyte do wypieku.

Wszystkie te czynniki będą jednak bezsilne i nie przyczynią się w dostatecznej mierze do spulchnienia ciasta, jeśli nie będzie ono miało odpowiedniej konsystencji, to jest nie będzie dostatecznie nawodnione. Osiąga się to przez odpowiedni dodatek płynu, którego główna rola ma polegać na napęcznieniu glutenu, czyli białka zbożowego i rozklejeniu mąki. Odnosi się to zwłaszcza do pierników z miodu rumienionego, z którego podczas zrumienienia wyparowała znaczna ilość wody. Ubytek ten należy uzupełnić dodatkiem przegotowanej wody przed ostudzeniem miodu. (Przegotowanie wody ma na celu jej zmiękczenie, aby uchronić sodę dodaną do ciasta od przeobrażenia w twardej wodzie na węglan wapnia, przez co nie wydziela ona już gazu w czasie pieczenia).

Z tego powodu jednak, że piernik musi być przyrządzony z ciasta względnie rzadkiego, czas pieczenia w piekarniku przedłuża się tak, że przeciętnie piernik średniej wielkości potrzebuje do wypieku 1 godziny do 5 kwadransy. Z takiem rzadkiem ciastem piernikowem trzeba obchodzić się w czasie pieczenia bardzo ostrożnie. O ile możności nie ruszać go przed zestaleniem, przesuwać ostrożnie, nie trącając blachą, a po wyjęciu prze-



trzymać chwilę w formie, podkrajać i wyłożyć ostrożnie, przechylając tak, aby piernik lekko wysunął się z formy. Piernik należy studzić opierając go o wysoki brzeg stolnicy, aby powietrze mogło swobodnie krążyć pomiędzy powierzchnią ciasta i stolnicą.

We wszystkich przepisach na piernik powtarza się uwaga, aby *piekarnik przed pieczeniem piernika był długo, ale niezbyt silnie nagrzewany.* To znaczy, że najodpowiedniej jest piec piernik przy końcu obiadu. Ponieważ ciasto to jest słodkie, przypala się łatwo, tembardziej, że czas trwania wypieku jest stosunkowo długi. Jeżeli piekarnik zaraz po włożeniu piernika jest za gorący, powierzchnia ciasta ścina się zbyt szybko, zanim wyrosła i ścięła się jego środkowa masa. Wtedy ścięta powierzchnia pod naporem coraz to bardziej prężących się wewnętrznych warstw ciasta pęka łatwo, masa wylewa się nazewnątrz i często wtedy powstaje zakalec.

Powoli nagrzewany piekarnik rozgrzewa się równomiernie ze wszystkich stron i równomiernie ze wszystkich stron oddaje ciastu swe ciepło. Utrzymanie takiej temperatury jest łatwe do osiągnięcia przez systematyczne dokładanie niedużych ilości opału.

Ponieważ ciasto na piernik jest bardzo słodkie i ciężkie, rośnie i zestala się powoli, cukier łatwo opada na dno i rumieniąc się przyczepia ciasto do dna blachy. Dlatego to *formę na piernik należy grubo wysmarować masłem a nawet posypać mąką.* Każdy więc przepis powtarza nam, że blachę pod ciasto należy wysmarować starannie.

Najtańszy piernik z cukru lub melasy.

50 dkg cukru białego lub żółtego (melasy), 3/8 litra wrzącej wody, 5 dkg tłuszczu, ½ kg mąki pszennej pośledniej, 1 jaje, 1 łyżeczka przypraw, ½ dkg sody aptecznej, ½ dkg proszku spulchniającego.

Połowę proporcji cukru rozpuścić we wrzącej wodzie. Drugą połowę cukru zwilżyć wodą i spalić na złoty karmel, ciągle mieszając. Karmel rozprowadzić gorącym roztworem cukru, rozgotować mieszając i przestudzić. Przesiać mąkę, wlać rozpuszczony karmel, dodać stopione masło, jaje, utłuczone i przesiane przyprawy, wybijać łyżką 30 minut. Na końcu wymieszać starannie, wraz z sodą i proszkiem, wyłożyć do posmarowanej formy i piec około godziny.

Pierniki — całuski.

30 dkg mąki, 2 dkg tłuszczu, 10 dkg cukru miałkiego, 10 dkg miodu rumienionego, 1 jaje, 1 łyżeczka przypraw, 1 łyżeczka dwuwęglanu sodu, woda gotowana.

Miód zrumienić, dodać do niego 3 łyżki wody przegotowanej, przestudzić. Mąkę posiekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem, wlać miód, dodać 1 jaje, przypraw i sody. Jeżeli potrzeba, ciasto rozrzedzić gotowaną wodą tak, aby miało gęstość ciasta kluskowego. Ciasto wyrobić bardzo starannie, wywałkować na grubość 1 cm i wykrawać ciasteczka okrągłą niedużą foremką. Ciastka układać na posmarowanej tłuszczem blasze niezbyt blisko jedne od drugich. Powierzchnię ciastek posmarować rozbitem jajem, i na wierzch kłaść połówkę oparzonego migdała. Całuski upiec w niezbyt gorącym piekarniku na kolor ciemno-złoty.

I Piernik ucierany z surowego miodu.

¼ litra miodu, 20 dkg cukru miałkiego, 5 jaj, 62 dkg mąki, 1 łyżeczka utłuczonych i przesianych przypraw, 1 dkg dwuwęglanu sodu, 6 dkg orzechów włoskich, 6 dkg skórki pomarańczowej smażonej.

Miód utrzeć do białości, dodając potrochę cukru, wbić pięć żółtek po jednem. Gdy masa przez ucieranie stanie się puszysta, dodać przesianą mąkę, pianę z 5-ciu białek, sodę i przyprawy. Ciasto to ubijać łyżką przez ¼ godziny. Na końcu wymieszać piernik z orzechami pokrajanemi i posiekaną skórką, dodać ½ łyżeczki świeżej skórki cytrynowej i wyłożyć na posmarowaną tłuszczem blachę. Piec w długo ogrzewanym, lecz niezbyt gorącym piekarniku około 1 godziny, gdy patyczek wetknięty w ciasto wychodzi suchy, piernik wyjąć.

II Piernik z surowego miodu.

10 dkg masła	40 dkg mąki
40 dkg miodu	1 dkg dwuwęglanu sodu
3 — 4 jaj	przyprawy

Utrzeć masło z cukrem, dodać po jednem żółtku, wlać miód i ucierać razem. Wsypać przesianą mąkę, dodać ubitą pianę z 3—4-ch białek, przyprawy i sodę i ucierać wałkiem 1 godzinę. Wysmarować starannie blachę, ciasto wyłożyć do formy, wstawić do długo ogrzewanego, lecz niezbyt gorącego piekarnika i piec około 5-ciu kwadransów. Gdy patyczek wetknięty do ciasta wychodzi suchy, wyłożyć ostrożnie piernik i studzić opierając go o brzeg stolnicy.

Piernik z rumienionego miodu.

¼ litra miodu, przyprawy, 3 łyżki przegotowanej wody, 8 dkg masła, 20 dkg cukru, 4 jaja, 60 dkg mąki, 1 dkg dwuwęglanu sodu, 3 łyżki przegotowanej wody, surowa skórka cytrynowa, 5 dkg orzechów włoskich, 8 dkg rodzynków, 10 dkg fig, 5 dkg skórki pomarańczowej smażonej.

Przygotować bakalje: orzechy pokrajać, rodzynki i figi umyć, figi pokrajać w paski, skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kostkę. Miód zrumienić na ciemny kolor wraz z przyprawami, po zdjęciu z ognia dodać wody przegotowanej i ostudzić go. Masło utrzeć, dodając potrochę cukru i po jednem żółtku, dolać przestudzonego miodu, dodać mąki przesianej, pianę z 4-ch białek i miesić 25 minut. Sodę rozpuścić w zimnej przegotowanej wodzie, dolać do ciasta, wyrobić starannie. Na końcu ciasto wymieszać ostrożnie z bakaljami, formę posmarować masłem, wyłożyć do niej ciasto i piec godzinę w dobrze ogrzanym, nie zagorącym piekarniku. Wyłożyć ostrożnie z formy i ostudzić, opierając o brzeg stolnicy. Następnego dnia wyrównać jego powierzchnię; odwrócić dolną powierzchnią ku górze i polukrować lukrem czekoladowym.

Lukier czekoladowy: 15 dkg cukru w kostce, 4 łyżki gorącej wody, 15 dkg czekolady, sok z cytryny do smaku.

Cukier rozpuścić w gorącej wodzie, ugotować do nitki na bardzo silnym ogniu, wylać do miski i utrzeć na białą pomadkę; jeżeli potrzeba, rozrzedzić sokiem z cytryny. Gdy lukier zbieleje, dodawać po trochę rozgrzanej czekolady, rozcierając ją starannie. Gorącym lukrem czekoladowym posmarować powierzchnię piernika.

Zofja Czerny



Ładny komplet sportowy

Praktycznym, mile widzianym podarkiem jest własnoręcznie wykonany komplet z wełny (marki „Trójkąt w Kole") składający się z czapki, szalika i rękawic sportowych z jednym palcem. Podajemy wzory łatwe, prędkie do wykonania, a dające przy gustownym doborze kolorów doskonały efekt.

Czapka.

Czapka ma kształt prostokąta o wymiarach 28 cm — 30 cm. Nabieramy na druty 86 oczek (½ obwodu głowy) i przerabiamy je podwójnym ściegiem ryżowym w następujący sposób:

I rząd: 1 prawe, 1 lewe, 1 prawe i t. d.

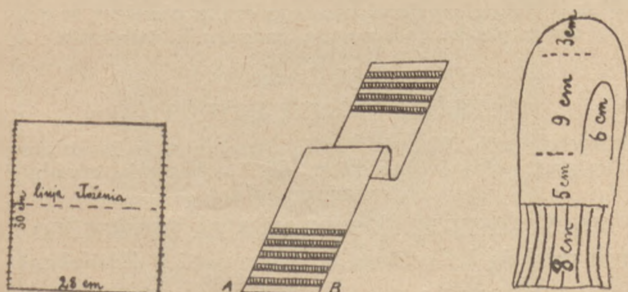
II rząd: nad lewemi lewe, nad prawemi prawe i t. d.

III rząd: na zmianę nad lewemi prawe, nad prawemi lewe i t. d., IV rząd jak II,

V jak III i t. d.

Po przerobieniu 30 cm powyższym sposobem, zszywamy boki prostokąta (na rys. kreskowane). Następnie układamy czapkę na głowie wg. rysunku i przyszywamy pompony.

Czapkę od spodu podszywamy wąską rypsową wstążeczką, aby się nie rozciągała w użyciu.



Szalik.

Nabieramy 40 oczek na druty i przerabiamy je ściegiem ryżowym jak czapkę.

Ażeby uzyskać skośny kształt szalika, trzeba ze strony oznaczonej na rysunku *lit. A* w każdym przerabianym rzędzie jedno oczko spuszczać, a ze strony oznaczonej na rys. *lit. B* dodawać w każdym rzędzie jedno oczko. Końce szalika mają ozdobne paski robione tym samym ściegiem, tylko w odmiennych kolorach: cytrynowy, pomarańczowy i bronzowy.

Długość szalika wynosi od 95 cm — 115 cm.

Rękawiczki z jednym palcem.

Robimy je na 5-iu drutach krótkich. Na pierwszy drut nabieramy 49 oczek, następnie na poszczególne druty przerabiamy po 12 oczek, nie przerywając nitki. Ażeby połączyć dwa brzegi, trzeba ostatnie oczko złączyć z pierwszem oczkiem. Dalej robimy mankiet rękawiczki, a więc ściągacz 2 oczka × 2 oczka na wysokość 8-iu cm. Następne rzędy przerabiamy ryżowym ściegiem podwójnym do wysokości 5 cm i na tym poziomie zaczynamy robić palec na dwóch drutach.

Na palec należy wziąć 18 oczek, z tego 9 oczek bierzemy z obwodu rękawiczki, a drugie 9 dodajemy, nabierając na drut i łączymy tak, aby otrzymać obwód palca.

Przerabiamy w dalszym ciągu, aby otrzymać 6 cm długości palca. Zakańczamy palec igłą, chwytając wszystkie oczka z lewej strony i zszywamy.

Po skończeniu palca, wracamy do obwodu rękawiczki i robimy wzwyż do 9 cm; na tej wysokości zaczynamy gubić oczka z dwóch boków rękawiczki (boki odnajdujemy przez jej złożenie). Oczka gubimy w ten sposób, że dwa przerabiamy na jedno. W każdym rzędzie musimy zgubić 4 oczka.

Kiedy na drutach zostanie 6 oczek — zszywamy je igłą.

Powieści o dawnym obyczaju

J. I. Kraszewski — KOMEDJANCI. — Wyd. M. Arct, Warszawa, 1935, str. 531. Cena brosz. zł 6.—, opr. zł 8.50.

Dzieje rodziny hrabiów Denderów, ludzi pozbawionych skrupułów i za wszelką cenę dążących do zdobycia większego majątku. Świetnie odtworzeni komedjanci na scenie życia.

J. I. Kraszewski — ZŁOTE JABŁKO. — Wyd. M. Arct, Warszawa, 1935, str. 446. Cena brosz. zł 5.—, opr. zł 7.40.

Powieść o kupcu warszawskim, który pod wpływem opowiadania o swojem rzekomem szlachectwie nabywa dobra ziemskie. Przeżywa on wiele ciekawych i zabawnych przygód.

J. I. Kraszewski — CZARNA PEREŁKA. — Wyd. M. Arct,. Warszawa. 1935, str. 234. Cena brosz. zł 3.—, opr. zł 5.—.

Ciekawe opowiadanie o życiu małej cyganki, przygarniętej i wychowywanej przez zacnych ludzi. Mimo wielkich zalet duchowych, spotyka się często z pogardą z powodu swego pochodzenia.

J. I. Kraszewski — MORITURI. — Wyd. M. Arct, Warszawa, 1935, str. 440. Cena brosz. zł 5.—, opr. zł 7.40.

Wielka i można rodzina książąt Brańskich, wskutek życia nad stan staje u progu ruiny, z czego jednak nie zdaje sobie sprawy. Zemsta dawnego wroga przyśpiesza upadek rodu.

J. I. Kraszewski — RESURRECTURI. — Wyd. M. Arct, Warszawa. 1935, str. 373. Cena brosz. zł 4.—, opr. zł 6.20.

Odwaga, energja i ofiarność młodej dziewczyny, pociągającej swym przykładem braci i zmuszającej ich do pracy, pozwala całej rodzinie uniknąć ostatecznej ruiny.

J. I. Kraszewski — CHATA ZA WSIĄ. — Wyd. A. Arct, Warszawa, 1935, str. 376. Cena brosz. zł 4.—, opr. zł 6.20.

Powieść, odtwarzająca życie wsi wołyńskiej i cyganów, starających się przełamać niechęć wsi do siebie, co jednak udaje się osiągnąć dopiero ich córce.

Wszystkie te książki J. I. Kraszewskiego, złączone wspólną nazwą *„Powieści o dawnym obyczaju"*, nie starzeją się, postacie są żywe i plastyczne, akcja powieści toczy się wartkim nurtem, zagadnienia są często i dzisiaj aktualne, a zawsze niezmiernie ciekawe. A już z mistrzostwem prawdziwem odtworzone jest tło obyczajowe, zwłaszcza znakomita galerja typów.

Piękna szata zewnętrzna w wyd. M. Arcta, z okładkami kolorowemi Z. Jagodzińskiego. Cena kompletu w brosz. zł. 24.—, w opr. płóc. ze złoceniami zł. 36.—.

Z nowych książek

Rychliński J. B. — PRZYGODY KRZYSZTOFA ARCISZEWSKIEGO. — Wyd. Książnica-Atlas, Lwów — Warszawa. 1935, str. 182.

Postać Krzysztofa Arciszewskiego nie była dotąd w literaturze postacią popularną i znaną. A ciekawa to postać i losy jego bujnego życia mogą obudzić szczere zainteresowanie. Szlachcic polski, wygnany z kraju za zabójstwo, tuła się po świecie i bierze udział w wielu walkach w Holandji i Brazylji, wsławiając się odwagą, energją, ogromnem opanowaniem i niezwykłą znajomością rzemiosła wojennego. Szczególnie świetnie umie prowadzić działania artylerji i dzięki temu talentowi często odnosi zwycięstwa nad przeważającą liczbą wroga. Wśród występujących w powieści rycerzy wyróżnia się Arciszewski szlachetnością, poczuciem honoru i umiłowaniem ojczyzny.

Przygody tego sławnego w swoim czasie (okres Zygmunta III i Władysława IV) podróżnika, marynarza i wojownika, zaciekawią napewno młodzież i dadzą jej plastyczny obraz niespokojnego, ruchliwego życia ówczesnej szlachty.

Karpiński Stanisław—POLSKIE SKRZYDŁA. Książnica-Atlas. Lwów—Warszawa. 1935, str. 262.

W okresie wciąż wzrastającego wśród społeczeństwa zainteresowania lotnictwem książka doświadczonego i znanego publiczności pilota budzi żywą ciekawość czytelnika, już ze względu na temat. Pozwala ona lepiej zrozumieć i odczuć życie i pracę lotnika, spojrzeć na świat i przyrodę jego oczami, i podziwiać ją równie żywo, choć w zupełnie inny sposób.

Proste, rzeczowe, jasne uwagi autora umożliwiają wniknięcie w psychikę pilota, przeciętnemu czytelnikowi raczej obcą.

Książka zawiera opis trzech raidów długodystansowych: dokoła Polski, dokoła Europy i do Azji i Afryki, opis, omawiający trasę lotu i dzielący się spostrzeżeniami, na temat ludzi i stosunków panujących w krajach, nad któremi odbywał się raid.

Szczery zapał dla lotnictwa, szlachetna ambicja sportowa, niedopuszczająca rezygnacji z wytkniętego celu i podtrzymująca pilota w chwilach fizycznego znużenia, prostota z jaką autor mówi o swych wyczynach, a przedewszystkiem gorące ukochanie ojczyzny i chęć wsławienia jej lotnictwa — oto zasadnicze wartości tej ciekawej książki.

Autor wierzy głęboko w rozwój polskiego lotnictwa, dla którego propagandy przedsięwziął swoje raidy. Z niekłamanym zachwytem i zapałem wspomina wielokrotnie o zaletach krajowego silnika, któremu nieraz zawdzięcza ocalenie życia.

„Młodzieży polskiej, odczuwającej podświadomie tęsknotę do skrzydeł" poświęca tę książkę autor „w głębokiem przekonaniu, że wzbudzi ona w niej serdeczne ukochanie naszego lotnictwa".

M. Pągowska

POGADANKI POLSKIEGO RADJA W DZIALE KOBIECYM.

Poniedziałek 16 grudnia godz. 17: dr. Janina Misiewiczówna — Kobieta w walce z gruźlicą.

Środa 18 grudnia godz. 12.15: Wanda Dobrzańska — Hodowla roślin pokojowych zimą.

Poniedziałek 23 grudnia godz. 17: Zofja Niklewiczowa — Czy kobieta jest sfinksem? (z cyklu „Prawda o kobiecie").

Poniedziałek 30 grudnia godz. 17: Zofja Niklewiczowa — Pasjans i robótka (z cyklu „Prawda o kobiecie").

Codziennie z wyjątkiem niedziel i świąt, godz. 13.25 — Chwilka gospodarstwa domowego.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

CECHA INSTYTUTU GOSP. DOM. NA ROK 1935/36.

NR. 110. PROSZEK DO PIECZENIA CIAST „DAWA".

Wytwórca: Dr. A. Wander Sp. Akc. Kraków.

Do nabycia w sklepach spożywczych i kolonjalnych.

Cena: zł. 0,15 za torebkę 20-gramową wraz z opakowaniem (brutto).

Opis: W handlu spotykamy proszek „Dawa" opakowany w małe torebki papierowe, koloru kremowego. Na torebce jest napis: Doktora Wandera proszek do pieczenia, oraz znak ochronny firmy wytwórczej, wyobrażającej Herkulesa.

Zastosowanie: Proszek „Dawa" dodaje się do ciast, aby ułatwić ich wyrastanie. Ilość proszku, którą trzeba dodać, zależy od ilości mąki i dodatków w cieście. Przeciętnie 1 torebka „Dawa" wystarczy na ½ kg mąki.

Proszek wymieszany z wilgocią surowego ciasta, rozpuszcza się i wydziela gazy. Gazy jako lżejsze usiłują wydostać się na powierzchnię ciasta i rozpychają je, tworząc znane każdej gospodyni otworki, które oznaczają „rośnięcie" ciasta.

Ciasto dobrze wyrośnięte i dobrze upieczone zachowuje swoją porowatość.



Badania Instytutu: Doświadczenia wykazały, że proszek „Dawa" odpowiada swojemu przeznaczeniu, t. zn. wywołuje [redacted] i potrzebne wydzielanie się gazów. Proszek „Dawa" nie jest szkodliwy dla zdrowia.

Uwagi: Porowatość ciasta stanowi jeden z czynników ułatwiających jego trawienie. Pieczywo porowate jest miękkie i lekkie; trawienny sok żołądkowy ma łatwy do niego dostęp.

Higjeniczne mieszkanie dla wszystkich

Pod powyższem hasłem odbył się w Warszawie dnia 28 listopada b. r. publiczny odczyt zbiorowy, zorganizowany przez Wydział Mieszkaniowy Polskiego Tow. Higjenicznego i Instytut Gospodarstwa Domowego. Wzięli w nim udział jako prelegenci: inż. arch. Nina Jankowska, inż. arch. Marcin Heyman, p. Marja Chmieleńska i dr. Marja Skokowska-Rudolfowa.

Pani Stefanja Szoberowa w imieniu Instytutu Gospodarstwa Domowego i pan inż. Zygmunt Rudolf nacz. wydziału budowlanego Polskiego Towarzystwa Higjenicznego, rozpoczęli wieczór odczytowy, wyrażając w krótkich przemówieniach zasady współpracy, łączącej higjenistów, architektów i gospodynie, a zdążającej do stworzenia lepszych, higjeniczniejszych i wygodniejszych warunków życia i pracy rodzinnej. Postęp jest konieczny w tej dziedzinie, ale skala projektów i żądań musi być regulowana rzeczywistym stanem finansowym Polski — jedynie licząc się poważnie z materjalnemi naszemi możnościami, wyjdziemy z kręgu projektów i planów, a przejdziemy do działania choć skromnego narazie, lecz stanowiącego w dziedzinie kultury materjalnej warunek rzeczywistego postępu.

Stworzenie jak najlepszych warunków higjenicznych i estetycznych, przy uwzględnieniu bardzo ograniczonych środków materjalnych, któremi większość naszej ludności rozporządza — oto linja, po której musi iść ruch budowlany. Omówiła to p. inż. arch. Jankowska w odczycie p. t. „Najważniejsze postulaty higjeniczne w odniesieniu do małych mieszkań". Wielki jest u nas brak osiedli, któreby posiadały racjonalny plan rozbudowy i odpowiadały taniością nabywczej sile szerokich mas ludności polskiej. Jednak ostatnie lata wykazują gorliwe usiłowania i pracę nad przekształceniem tego stanu, czego dowodem są ostatnie trzy Wystawy Budowlane, urządzane przy pomocy lub z inicjatywy B. G. K. Pan inż. Marcin Heyman w odczycie p. t. „Sprawa mieszkaniowa na wsi" — podkreślił zasadnicze różnice między budownictwem miejskiem a wiejskiem. Dom wiejski spełnia inne zadania niż miejski, budowany jest w innych terenowych warunkach, trzeba o tem pamiętać.

Sprawą racjonalnego rozplanowania części gospodarczych mieszkań, zajęła się p. Marja Chmieleńska, opierając się na dorobku badań I. G. D. i Wzorowni Związku Pań Domu. Prelegentka uwzględniła przedewszystkiem mieszkania najmniejsze, jednoizbowe, dla których planowe rozstawienie sprzętów i wyzyskanie wolnego miejsca jest zasadniczem zadaniem.

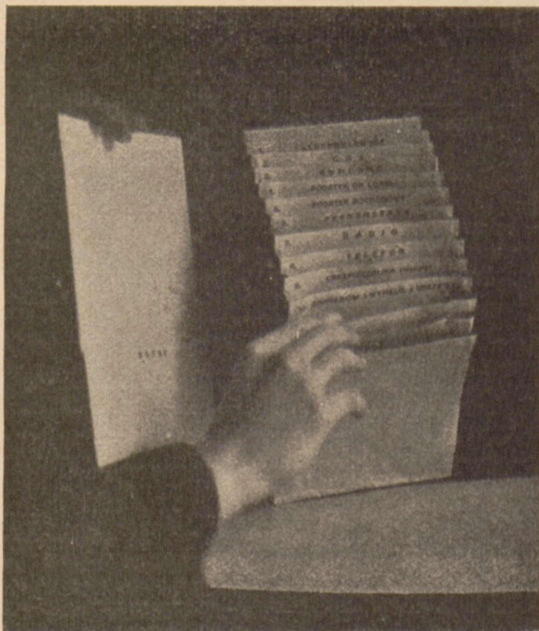
Na zakończenie pani Dr. Skokowska-Rudolfowa poruszyła kwestję chorób zakaźnych i społecznych, wynikających ze złych warunków mieszkaniowych. Wobec danych ilustrujących żniwo, jakie zbiera gruźlica, dur brzuszny i inne choroby zakaźne i choroby psychiczne, w małych, ciasnych, niehigjenicznych mieszkaniach, nie trzeba chyba przekonywać, że ciche, ciepłe, najskromniejsze, ale odpowiadające potrzebom życia mieszkanie jest koniecznym warunkiem zdrowego, moralnego i kulturalnego rozwoju naszego społeczeństwa.

Stefanja Szoberowa

Przewodnicząca Komisji Racjonalizacji Mieszkań Inst. Gosp. Dom.

CECHA INSTYTUTU GOSP. DOM. NA ROK 1935/36. NR. 109. „KWITOTEKA" (TECZKA DO PRZECHOWYWANIA KWITÓW).

Wytwórca: Kazimierz Talikowski. Wytwórnia Wyrobów Introligatorskich, Warszawa, Krochmalna 47. Tel. 517-30. Do nabycia w sklepach materjałów piśmiennych.
Cena: zł. 3,50 za sztukę.



Opis: Teczka do przechowywania kwitów składa się z dwóch tekturowych okładek o wymiarze 17 × 30 cm, oraz szeregu papierowych kieszonek, umocowanych „schodkami" po stronie wewnętrznej okładek. Kieszonki rozszerzają się w miarę potrzeby systemem „mieszków". Grzbiet i mieszki kieszonek są wykonane z odpowiednio szerokiego płótna, co pozwala wypełnić teczkę kwitami domowemi, zbieranemi przeciętnie przynajmniej z jednego roku. Wymiary kieszonek są dostosowane do wielkości kwitów, używanych w Warszawie. Każdą kieszonkę uzupełnia napis informacyjny.

Zastosowanie: Kieszonek jest 14, z których 13 leży z prawej, a jedna z lewej strony. Kieszonki prawe służą do przechowywania kwitów, natomiast z lewej umieszcza się nakazy płatnicze i rachunki do załatwienia. Treść napisów wylicza należności dostosowane do przeciętnego gospodarstwa domowego; kilka kieszonek bez napisu pozwala tam umieścić kwity, nieprzewidziane w napisach.

W praktyce może się okazać, że któryś z napisów nie jest odpowiedni dla danego gospodarstwa, wtedy można napis przykryć kartką, przypiąć ją spinaczami i zaopatrzyć napisem właściwym.

Zalety: „Kwitoteka" wykonana w powyżej opisany sposób, ułatwia przechowanie i jednoczesne uporządkowanie kwitów. Kształt tej kwitoteki płasko leżącej i jej wymiary są dobrze dostosowane do przeciętnych szuflad. Napisy orjentacyjne ułatwiają szybkie schowanie i natychmiastowe wyciągnięcie kwitu, w razie potrzeby.

Instrukcja używania „Kwitoteki".

1) Kwit należy umieszczać w kieszonkach całą płaszczyzną; każdy kwit winien być oznaczony kolejną cyfrą miesiąca, na górnym prawym rogu kwitu, np. cyfra 2. będzie oznaczać kwit z lutego. Dla jeszcze lepszej orjentacji można wprowadzić jeszcze cyfry rzymskie, dla oznaczenia kwartałów. Np. cyfra III. będzie oznaczać kwit z III-go kwartału z listopada. Cyfry te ułatwiają odszukiwanie właściwego kwitu bez wyjmowania całej zawartości odpowiedniej kieszonki.



2) Szukając potrzebnego kwitu, należy lewą ręką lekko rozchylić kieszonkę z odpowiednim napisem; drugą ręką wyciągamy (niezupełnie) całą zawartość kieszonki; przy pomocy cyfr orjentacyjnych, odszukujemy szybko potrzebny kwit i wyjmujemy go. Resztę zasuwamy spowrotem do kieszonki. Manipulację tę najłatwiej przeprowadzić, gdy teczka jest w pozycji *leżącej*. Po wykorzystaniu, kwit należy natychmiast włożyć spowrotem na miejsce.

3) Po zakończeniu roku kalendarzowego, na teczce naklejamy kartkę z odpowiednim napisem np. 1935 rok i odkładamy do domowego archiwum.

4) Kwitoteka bieżąca i kwitoteki z lat ubiegłych powinny być zamknięte lecz dostępne w każdej chwili dla pani domu.

Koniec działu Instytutu Gosp. Domowego

ZWIĄZEK PAŃ DOMU

PRACA W ODDZIAŁACH

Oddział w Tczewie. Odbyły się tu dwa zebrania członkowskie w miesiącu maju i czerwcu. Na zebraniach tych oprócz referatów, dyskusji i omówienia spraw bieżących demonstrowano sprzęty gospodarskie: maszynkę do wyrabiania ciasta, sitko do przecierania potraw oraz praktyczny czepek tiulowy dla kucharek.

Oddział w Kaliszu. Sekcja kursów i pokazów przeprowadziła następujące kursy dla pań: Najnowsze hafty kolorowe; Ciasto francuskie; Kulebiak, paszteciki i pierożki; Prasowanie sztywnej bielizny. Dla harcerek, wyjeżdżających na zlot harcerski do Spały urządzono kurs dietetyczny. Pokazy: Rozbieranie drobiu; Lody i artystyczne kanapki.

W maju r. b. urządzono wystawę Związku Pań Domu, która obejmowała dwa działy: artystyczny i praktyczny. W dziale artystycznym znajdowały się: rzeźba, malarstwo, artystyczna fotografja, hafty, aplikacje, kilimy, trykotaże, wyroby ze skóry i drzewa, abażury — wszystko wykonane własnoręcznie przez członkinie. W dziale praktycznym znajdowała się „wzorówka" przysłana przez Centralę Z.P.D. oraz komplet szczotek, wykonany przez jedną z członkiń. Podczas wystawy czynny był bufet, zorganizowany przez sekcję towarzyską, smacznie i obficie zaopatrzony przez członkinie. Wystawa trwała 3 dni, cieszyła się uznaniem i powodzeniem.

Sekcja towarzyska urządza co czwartek zebranie klubowe z brydżem. Pozatem urządziła w kwietniu herbatkę towarzyską z częścią koncertową oraz tradycyjne „Jajko wielkanocne" dla członkiń. Łącznie z Zarządem Miejskim Sekcja Towarzyska urządziła „konkurs dekoracji okien i balkonów". Zorganizowano również kilka wycieczek do miejscowych zakładów przemysłowych.

Oddział w Częstochowie. W październiku odbyło się 1 zebranie członkiń i 2 zebrania Zarządu. Zarząd brał udział w otwarciu Pokazu-Targów, urządzonym przez Koło Gospodyń Wiejskich i w uroczystościach, związanych z obchodem dnia ogródków działkowych.

Wydział kursów i odczytów zorganizował 2 kursy języka angielskiego, kurs konwersacji francuskiej, kurs sanitarny, kurs kroju i szycia, i wespół z wydziałem młodych — 2 miesięczny kurs gotowania dla pań i panienek, prócz tego — na zebraniu miesięcznem — pokaz mód, pokaz pieczenia pasztecików w kruchem i francuskiem cieście — (prowadziła instr. Kozłowska), pokaz przyrządzania baraniny.

Wydział gospodarczy zajmował się sprzedażą drobiazgów własnego wyrobu, sprowadził do rozsprzedaży grzyby suszone. Wydział klubowy zorganizował dancing i w każdy czwartek zebrania klubowe we własnym lokalu. Wydział służby domowej uruchomił dalszy ciąg kursu czytania i pisania dla analfabetek służących.

Bibljoteka czynna w każdą środę w godz. 18—19.

Oddział w Krakowie. We wrześniu odbyły się 2 zebrania Zarządu w celu omówienia prac poszczególnych sekcyj na najbliższe miesiące. Oddział w Krakowie otrzymał od Kuratorjum Szkolnego subwencję na rok szkolny 1935/36 w kwocie zł. 1.800 na prowadzenie kursów gospodarstwa domowego, oprócz tego od Funduszu Pracy na prowadzenie kursów dla kobiet i dziewcząt bezrobotnych przydział węgla po cenie zniżonej.

Sekcja towarzyska urządziła we wrześniu trzy zebrania towarzyskie: pierwsze inauguracyjne, dwa dalsze z prelekcjami: „Krzemieniec jako ośrodek życia kulturalnego", „Wrażenia z kongresu esperantystów w Rzymie".

Z dniem 1 października sekcja kursowa rozpoczęła kursy gospodarstwa domowego dla uczenic gimnazjum im. Królowej Jadwigi, dla członkiń Związku Strzeleckiego, dziewcząt bezrobotnych i pań z inteligencji. Kursy te odbywają się codziennie, w lokalu Z.P.D. specjalnie na ten cel urządzonym. Oprócz tego sekcja ta urządziła 4 pokazy kulinarne w lokalu Gazowni Miejskiej: Przetwory owocowe na zimę; Owoce surowe w nowoczesnej kuchni; Sałaty witaminowo-jarzynowe; Urozmaicenia zup jarzynowych w kuchni polskiej. Kursy odbywały się przy udziale 18 słuchaczek na każdym kursie, a na pokazach liczba słuchaczek waha się między 20 — 30 osób.

14 października odbyło się pierwsze zebranie członkiń po wakacjach z referatem gościa z Katowic, p. Kamilli Nitschowej p. t. „Kult niekompetencji".

Sekcja towarzyska urządziła 5 zebrań w październiku, na których wygłoszono prelekcje: „Czy w wieku radja wykształcenie muzyczne dzieci jest jeszcze potrzebne", „Z krainy muzyki i wina", „Kobieta w dawnej Polsce".

Sekcja czytelni i bibljoteki wznowiła wypożyczanie książek i pism kobiecych, wspólną czytelnię w piątki każdego tygodnia i brydż 2 razy w tygodniu.

Pozostałe sekcje, t. j. służby domowej i świetlic na przedmieściach prowadzą prace przygotowawcze, jak kompletowanie kursu gotowania dla pomocnic domowych i urządzanie małych zebrań dla członkiń świetlic.

Prócz tego Oddział w Krakowie urządził w czasie obchodu „Otrzęsin" na jarmarku średniowiecznym „Gospodę pod wiechą".

Od dnia 1 listopada b. r. siedziba Oddziału przeniesiona została do większego i obszerniejszego lokalu. *Obecny adres: Rynek Gł. 6 (Szara Kamienica).*

Oddział w Warszawie. Dnia 6 grudnia b. r. zebranie miesięcznie zgromadziło większą niż zazwyczaj ilość członkiń, nietylko dlatego, że ostatnio ilość członkiń Oddziału znacznie wzrosła, lecz i dlatego, że tematem zebrania były dwa odczyty pań Mandukowej i Chmieleńskiej, wzbudzając żywe zainteresowanie w związku z ostatniemi obniżkami dochodów i uposażeń. Referat pierwszy podajemy w streszczeniu, z powodu braku miejsca — bez argumentów statystycznych.

Referat p. M. Chmieleńskiej: „Na czem jeszcze możemy oszczędzić?" z powodu braku miejsca odkładamy i podamy paniom, jako artykuł w jednym z najbliższych numerów.

Zarząd Oddziału Warszawskiego podaje do wiadomości, że na okres przedświąteczny z racji podarków gwiazdkowych zostały obniżone ceny wydawnictw Z.P.D. a więc:

„Rachunki Pani Domu" Izy Mandukowej do zł. 1.—
„Kuchnia nowoczesna" M. Chmieleńskiej „ „ 1.—
„Normujmy sposoby pracy domowej" M. Ulanickiej „ „ 0.20
„Piece węglowe i kuchenne" H. Lutostańskiej „ „ 0.30

Wydział kursów przyjmuje zapisy na kurs gospodarstwa domowego dla pań domu, który odbędzie się w styczniu.

Wydział pokazów kulinarnych organizuje w okresie przedświątecznym na pokazach środowych w lokalu Z. P. D. pokaz pieczenia ciast, pierników i potraw wigilijnych.

Wydział robót ręcznych zorganizuje w okresie przedświątecznym, lekcje robót artystycznych odpowiednich na podarki świąteczne.

Poradnia czynna jest 3 razy w tygodniu w poniedziałki, środy i piątki w godz. 12—14-ej.

Wydział Klubowy przerywa swe wieczory towarzyskie na okres od 12-go grudnia do 9 stycznia 1936 roku.

Następne zebranie w dniu 3 stycznia 1936 r. poświęcone będzie sprawom pomocnic domowych.

Zniżka płac a budżet rodziny

ref. Izy Mandukowej.

Obniżenie uposażeń było wywołane nieuniknioną koniecznością, w celu doraźnego ratowania równowagi budżetu Państwa. Zaskoczyło nas ono zbyt szybko, ale nie było niespodzianką, gdyż trzeba pamiętać, że naskutek zapowiedzi i pogłosek o znacznych redukcjach osób, zrzeszenia pracownicze wysuwały postulat raczej zniżki płac, niż redukcji osób. Mamy więc zniżkę płac czyli *do zrównoważenia budżetów domowych.*

Przypomnieć muszę, że od dość dawna alarmowałam opinję pań członkiń i nawoływałam do budżetów elastycznych, czyli do szybkiego orjentowania się w sytuacji i do obniżania stopy życia, w miarę pogarszających się uposażeń, albowiem jasnem się stało, że nieustalenie uposażeń i chwiejność cen na rynku produktów pierwszej potrzeby nie daje nam *stałych i zasadniczych podstaw do zrównoważenia budżetów domowych.*

Te zasadnicze podstawy budżetów domowych, są zawsze i wszędzie jednakie, a są niemi: *stałe zarobki i stałe ceny.* Drożyzna i nieustalenie cen jest do pokonania i społeczeństwo ma prawo oczekiwać podjęcia radykalnej z tem walki. Jedną z przyczyn złego stanu rzeczy, a może jedyną przyczyną jest:

Brak kontroli nad rynkiem zbytu i brak dozoru nad spekulacją artykułami pierwszej potrzeby.

Jesteśmy z wielkiem uznaniem dla pierwszych poczynań naszego Rządu, na drodze do zwalczania drożyzny, ale przerażają nas zapowiedzi, które obiecują dopiero po rozpatrzeniu kalkulacji i wprowadzeniu zniżki cen na artykuły skartelizowane akcję tę przenieść i na „artykuły przemysłu przetwórczego tak, *aby dokonywane obecnie zniżki cen* podstawowych surowców *doszły do konsumenta*".

Ale czy dojdą do konsumenta? I kiedy dojdą? Bo zniżki płac już do nas doszły od 1 grudnia. Już dzisiaj widzimy, że obniżka cen, podkreślam: *wszystkich* cen nie nastąpiła równocześnie z obniżką płac, a każdy dzień zwłoki pogłębia niedobór.

Teraz zastanówmy się, do czego doprowadził wzmiankowany brak opieki nad rynkiem produktów pierwszej potrzeby.

Chleb. Rolnik otrzymuje za mało, my płacimy za dużo! Surowiec potaniał czterokrotnie, a gotowy produkt w tym stosunku potaniał dwukrotnie, pomimo że robocizna znacznie potaniała. Za gotowy produkt płaciliśmy w 1928 roku prawie tyle, co za surowiec, dzisiaj płacimy cenę dwa razy większą.

Mięso. Wszyscy wiemy, do jakich nadużyć doszła gospodarka w tej gałęzi zaopatrzenia ludności, czyli w uboju i handlu mięsem w Warszawie i innych miastach. Stolica w kleszczach tej gospodarki wygląda opłakanie, gdyż mięso jest tu nieuzasadnienie drogie w stosunku do wielkiej podaży i taniości żywca.

Sól i zapałki, artykuły poza ziemniakami najpierwszej potrzeby dla niezamożnych rodzin, są o wiele za drogie. Zapowiedziana zniżka ceny soli — obawiamy się, że będzie za mała. Sól i zapałki są to artykuły objęte monopolem i ceny ich w pierwszym rzędzie powinny ulec rewizji, choćby kosztem podwyższenia takiego produktu monopolowego, jak spirytus.

Cukier i węgiel, pomimo ogłoszonej od 1 grudnia zniżki, jeszcze są płacone przez obywatela polskiego trzykrotnie drożej niż za nasz cukier płaci zagranica.

Herbata (podobnie i kawa). Cena hurtowa jednego z tańszych gatunków herbaty od sierpnia do grudnia, podrożała na kilogramie z zł 14 na zł 16 bez powodu. Przyczem w handlu herbatą dzieją się istne cuda. Oto tańsze gatunki herbaty, więcej poszukiwane, znikają z hurtowni, natomiast znajdują się u pokątnych spekulantów, są sprzedawane drożej, tymczasem ceny kawy i herbaty na giełdzie zagranicznej nie podrożały. Naskutek jednak stosowanych pewnych ograniczeń przywozowych, t. zw. kontyngentów wytwarza się kasta uprzywilejowanych hurtowników, nadużywających tych przywilejów w ten sposób, że ukrywają towar, wywołując większe zapotrzebowania i zwyżkę cen na rynku, a spędzają winę — na wojnę abisyńską! *Pomarańcze hiszpańskie* z powodu sztucznego pośrednictwa są znacznie droższe niż w roku ubiegłym.

Przytoczone przykłady, jedne z wielu, stwierdzają brak dozoru nad rynkiem produktów spożywczych pierwszej potrzeby, które wszyscy kupujemy, nie zdając sobie sprawy, że moglibyśmy za nie płacić znacznie mniej. Zapowiedziana jest coprawda *zniżka taryf kolejowych*, co ma wpłynąć na potanienie wszystkich przywożonych z zagranicy i dowożonych wewnątrz kraju towarów, ale to się da odczuć dopiero po upływie paru miesięcy!

Konsument — jeżeli ma być dobrym płatnikiem — musi być zabezpieczony i stale chroniony przed wyzyskiem i lichwą, bo o sumy, które przepłaca i które idą w niepowołane ręce, zmniejsza się jego zdolność płatnicza.

Oceniamy inicjatywę i dążenia Rządu do zniżenia cen surowców i produktów gotowych, jednakże w celu uspokojenia opinji:

1) Konieczny jest pośpiech w przeprowadzaniu tych zniżek.
2) Winny być zniżone ceny wszystkie, składające się na budżet domowy.
3) Konieczne jest wprowadzenie natychmiast surowych zarządzeń, tamujących spekulację, aż do odbierania praw kupieckich tym firmom, które podnoszą ceny bez podstaw.

A nadewszystko potrzebne nam jest **ustalenie cen**, bo inaczej nigdy nie dojdziemy do ustalenia warunków życia. Nie wątpimy, że będzie to miało wielkie znaczenie dla całego życia gospodarczego kraju, albowiem przy dzisiejszej kalkulacji przemysłowej i handlowej, ostrożnej a chwiejnej, nie można myśleć o pokonaniu kryzysu i bezrobocia.

Drugą ważną przyczyną niezrównoważenia naszych budżetów domowych, na którą pragniemy zwrócić uwagę, jest brak w programie Rządu czynnika wychowawczego, z którym powinien wyjść do społeczeństwa, a właściwie do złożonych jego komórek, jakiemi są gospodarstwa domowe.

Mam tu na myśli ogólne prawie **życie nad stan i wielkie zadłużenie rodzin w chwili obecnej.** Gospodarstwa domowe są naogół prowadzone przez kobiety, z których 1 na 1000 ukończyła szkołę lub kurs gospodarstwa, bo nie mamy dotąd w Polsce, jak w innych krajach, powszechnego przysposobienia gospodarczego kobiet do życia w rodzinie. Ten brak przygotowania kobiet do układania budżetów i do wydawania pieniędzy w granicach posiadanych środków, należy uzupełnić odpowiednią propagandą i pouczeniami o skutkach życia nad stan.

Kilka lat temu rząd włoski wydał zalecenie do urzędników, aby w razie otrzymania lepszego stanowiska nie zmieniali swego trybu życia, aby do biur chodzili możliwie pieszo i t. d. I nam, obywatelom państwa biednego i na dorobku, zalecanie oszczędnego i skromnego trybu życia przydałoby się bardzo. Zalecenia takie winny być poparte przykładem zgóry, jako niezmiernie ważnym czynnikiem wychowawczym.

W obecnej krytycznej chwili pragniemy zastanowić się i pomóc *same sobie* w zrównoważeniu budżetów domowych, zaczynając od poddania rewizji wszystkich wydatków na dom i gospodarstwo.

Mieszkanie. Komorne w starych domach pomimo zniżki jest wyższe niż w innych krajach i dużo jeszcze za wysokie (dochodzi do ¼ zarobków) w stosunku do zarobków, szczególnie rodzin urzędniczych. Komorne w nowych domach jest kilkakrotnie za wysokie, przyczem właściciele mieszkań w kooperatywach są zadłużeni ponad możność. Pożądane jest więc zatem *unormowanie sprawy komornego* w całem mieście.

Wskazane jest także *zmniejszenie mieszkań* drogą przebudowy z 6, 7 i 4-o izbowych na 2 i 3-izbowe lub przeprowadzanie się do mniejszych mieszkań, gdyż podnajmowanie obecnie nie opłaca się. Możliwe natomiast jest podzielenie mieszkania z drugą rodziną, co pozwoli oszczędzić na komornem, podatkach, opale, świetle i pomocy obcej.

Opał i światło. O małej zniżce węgla już mówiliśmy. Wobec zapowiedzi potanienia węgla i taryf kolejowych oczekujemy w najbliższym czasie *potanienia elektryczności i gazu.*

Obecna zniżka komornego stanowi przeciętnie około 10% wydatku na mieszkanie, co w całym budżecie rodziny czyni zaledwie około 3% a więc o brakujące 7% musimy zmniejszyć inne wydatki budżetu rodziny.

Dozór mieszkania. Troska o bezpieczeństwo mieszkania i mienia w wielu razach jest powodem, że musimy opłacać stałą pracownicę zamiast tańszą przychodnią, albo wogóle trzymać ją specjalnie do pilnowania mieszkania, szczególnie latem. Potrzebne tu są środki radykalne. Karanie paserów jest niedostateczne. Należałoby ustalić odpowiedzialność dozorców i kompetencje policji. Stały dozór domów przez dozorców i bezpieczeństwo mienia mieszkańców zmniejszyłyby koszty lokatorów na barykadowanie mieszkań jak fortec, strzeżonych cały rok dniem i nocą.

Pożywienie. Przy układaniu jadłospisów tygodniowych, poleca się dokładne wyliczanie ilości potrzebnych produktów, obliczanie kosztu tygodniowego żywienia rodziny. Gdy wyliczony koszt przekracza sumę na to przeznaczoną, należy produkty droższe zamieniać tańszemi, np. tańszemi częściami mięsa, tańszemi rybami, jarzynami, możliwie utrzymując ich wartość odżywczą.

Ubranie. Również należy obmyśleć ilość potrzebnej odzieży naprzód na cały rok. Przestrzegamy przed kupnem na raty i na weksle, bo to jest kupno drogie, gdyż kredyt zawsze kosztuje.

Zdrowie. Zetatyzowanie sprawy lecznictwa w ubezpieczalniach nie dało pozytywnej korzyści budżetom domowym, obarczając je stałemi ciężarami. Konieczne jest obniżenie stawek ubezpieczeniowych. Wyjazdy w ciągu całego roku t. zw. „dla zdrowia", a naprawdę dla przyjemności, należy ograniczyć — o ile to nie zagraża zdrowiu — do wyjazdów letnich dłuższych, korzystniejszych i możliwych dla całej rodziny.

Wychowanie i nauka. Opłaty w szkołach prywatnych w stosunku do zdolności płatniczej przeciętnej rodziny są nadmierne. Należałoby się domagać upaństwowienia tych szkół lub zniżenia opłat. Również budowanie szkół państwowych luksusowych w celach reprezentacyjnych jest niepożądane. Większa ilość tanich przedszkoli, szkół powszechnych i wyższych szczebli, objęłaby większą ilość dzieci i udostępniłaby im naukę w ramach możliwości wszystkich budżetów domowych.

Rozrywki, życie towarzyskie. Teatry miejskie i kina są zbyt drogie na te czasy. Musimy się bawić taniej. Dla młodzieży wskazane jest urządzanie składkowych zabaw. Upominki gwiazdkowe w tym roku niech będą praktyczne, niezbędnej codziennej potrzeby lub o charakterze kulturalnym.

Pomoc obca w domu. Ta sprawa nie może być u nas rozwiązana inaczej, jak na całym świecie. A więc obywanie się bez pomocnicy, praczki, frotera, posługaczki, tapicera, szofera i t. d. jest nakazem dla tych rodzin, które mają za małe na to dochody. Tymczasem posiadanie pracownicy domowej wydaje się teraz nieodzowne, głównie dlatego, że jest modne. A przecież sprawa obywania się bez pomocy obcej zbliża się do nas nieuniknienie i rodzina inteligencka będzie pierwszą, która będzie musiała pomyśleć o radykalnej zmianie w organizacji pracy i o wciągnięciu do zajęć domowych całej rodziny. Obywanie się bez pomocy domowej jest łatwiejsze w małych mieszkaniach niż w dużych.

Wydział pracownic domowych Oddziału Warszawskiego Z. P. D. uchwalił zasadę, że pracownice domowe, te które jeszcze będziemy mogły zatrzymać i opłacać, powinny również odczuć zmianę na gorsze, jaka nastąpiła w gospodarce pieniężnej ich pracodawców z chwilą obniżenia płac. Muszą zrozumieć potrzebę oszczędzania na wydatkach domowych, jeżeli pragną utrzymać się na posadzie. Wydział zaprojektował nieznaczne obniżenie wynagrodzenia dla pracownic domowych.

Rozciągłość i dowolność obniżek winna być stosowana w domach indywidualnie, zależnie od pracy i wydajności i t. d. Obniżek tych nie mamy prawa narzucać nikomu, a tylko radzimy ze względów wychowawczych.

Koszt utrzymania pracownicy przy przeciętnem wynagrodzeniu 30 zł. miesięcznie wynosi według naszych obliczeń: mieszkanie zł. 10.—, pożywienie zł. 40.—, opał i światło zł. 3.—, pranie i mydło zł. 5.—, ubezpieczalnia zł. 3.— razem łącznie z pensją zł. 91.—.

Wziąwszy pod uwagę tańszą pomoc przychodnią i koszt prania, to jeszcze pozostałaby oszczędność około 50 zł. miesięcznie.

Względy powiększenia klęski bezrobocia muszą odpaść wtedy, gdy chodzi o zrównanie budżetu własnej rodziny. Jeżeli weźmiemy jakiekolwiek przedsiębiorstwo handlowe czy przemysłowe, to każde napewno nie z własnej ochoty, ale w obawie przed bankructwem dochodzi do decyzji zwalniania pracowników. A do takiej decyzji dochodzi się drogą obliczeń i kalkulacji, czego my tak unikamy.

Oto pierwsza próba rewizji naszych budżetów. Trzeba się przygotować na to, że okres najbliższych paru miesięcy będzie dla nas bardzo ciężki. Nie spodziewajmy się ulg ze zniżenia cen, gdyż obniżane będą najpierw ceny artykułów pierwszej potrzeby, które przyniosą ulgę przedewszystkiem rodzinom najbiedniejszym. I słusznie!

Rozpiętość potrzeb i wydatków rodziny inteligenckiej jest tak duża, że nie poradzą tu częściowe zniżki, lecz tylko ogólne i radykalne obniżenie stopy życiowej, przynajmniej o parę szczebli.

Do Szanownych Pań Prenumeratorek zwracamy się z prośbą o wpłacanie prenumeraty za dwutygodnik „PANI DOMU" na rok 1936 — możliwie przed Nowym Rokiem.

Do niniejszego numeru dołączamy blankiet nadawczy P. K. O., na którym wyszczególniono warunki prenumeraty. Spis rzeczy do rocznika 1935 załączymy do numeru styczniowego.

Zdrowych i Wesołych Świąt życzy Paniom

Redakcja i Adm. „PANI DOMU".

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł. 12, półrocznie zł. 6, kwartalnie zł. 3. Zagranicą rocznie zł. 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł. 10. półrocznie zł. 5. kwartalnie zł. 2.50.
Prenumerata zniżkowa uwzględniana będzie jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Dwutygodnik Pani Domu Nr. 7.740.
Zmiana adresu będzie uskuteczniana za opłatą gr. 50; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 50 gr. w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.— 1/2 str. zł 170.— 1/4 str. zł 90.— 1 /8 str. zł 50.— 1/16 str. zł 30.—
W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: Instytut Gosp. Domowego w osobie J. Huberowej. **Redaktorki:** Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

5831. Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.



Do P. T. Abonentów Gazowni Miejskiej m. st. Warszawy

Gazownia Miejska m. st. Warszawy przypomina P. T. Abonentom Gazowni, że *w bieżącym roku udziela rabatu w wysokości 8 groszy od 1 mtr. sześć. zwiększonej konsumcji*, w *porównaniu z analogicznym okresem ubiegłego roku*. Jeśli np. w czasie od dnia 1 maja do dnia 31 grudnia 1935 r. zużyto o 95 mtr. sześć. gazu więcej, aniżeli w analogicznym okresie roku ubiegłego, to w takim razie rabat wyniesie 95×8 gr. = zł. 7.60.

Rabat ten będzie obliczony i wypłacony w styczniu i lutym 1936 r. wszystkim tym, którzy się wykażą zwiększoną konsumcją gazu w gospodarstwie domowem. Sprzyjającą okolicznością dla Pań Gospodyń do uzyskania rabatu są zbliżające się Święta Bożego Narodzenia.

DO ABONENTÓW ELEKTROWNI WARSZAWSKIEJ

Zarządca Sądowy Elektrowni Warszawskiej przypomina PP. Abonentom Elektrowni, że ci spośród nich, których instalacje uległy zmianom (powiększeniom lub zmniejszeniom mocy zainstalowanej), wpływającym na zmianę maksymalnego zapotrzebowania mocy w kilowatach, powinni złożyć nowe deklaracje maximum na rok 1936. Zgłoszenia te przyjmowane będą we wszystkich oddziałach Elektrowni tylko do dnia 31 grudnia 1935 r.

Zgłoszenia powinny zawierać wykaz zainstalowanych odbiorników ze wskazaniem ich mocy oraz wyraźną deklarację „maximum" w kilowatach i muszą być podpisane przez tę samą osobę fizyczną lub prawną, która podpisała umowę na dostawę prądu.



